

Menu des Fêtes 2011 22\$

ENTRÉES

Verrine de mousse d'avocat et crevettes, tuile au sésame grillé *et* Spirale de mousse de foie de volaille, marmelade de clémentine maison en ramequin de bambou, paillette au pavot

PLATS PRINCIPAUX *Peuvent être servis chaud ou froid.*

Médaille de saumon de l'Atlantique, crème légère à l'érable et concassé de noisettes *Caille farcie aux pommes et canneberges*

ACCOMPAGNEMENTS

Panaché de verdure, vinaigrette à l'échalote française *Pommes de terre grelots, sauce dijonnaise et tartare de tomates raisins au romarin*

Pain baguette et beurre

DESSERTS

Bûche De Noël *ou* Cocotte au chocolat noir (génoise chocolat, mousse chocolat, et pastilles de chocolat noir en forme de pomme de pin)

Compléments la carte *Dessert*

Fromages doux et raisins **3,50 \$**

Fromages du Québec et fruits **5,75 \$**

Présentoir à cup cakes des Fêtes: chocolat, canneberges, citron **60 \$**

Mignardises **3,50 \$**

Macarons au chocolat, framboises, café

ou Truffes et rochers aux noix de chocolat blanc (3/pers.)



BIEN MANGER.
BIEN PENSER.