



# MENU DE NOËL



## SOUPE DU JOUR

*Inspiration du moment*

## SALADE JARDINIÈRE

*Verdure mixte, tomates, concombres et vinaigrette maison*



## SALADE CÉSAR GRILLÉE

*Parmesan, bacon, câpres frites, croûtons, fromage tortillon et vinaigrette maison*

## TARTARE DE SAUMON & FRAISES

*Cubes de saumon, fraises, oignons verts, mayonnaise épicée et chips de taro*

## AUMONÈRE D'ESCARGOTS AU FOIE GRAS

*Escargots, crème, foie gras, huile de truffe, champignons et pâte feuilletée*

## RAVIOLIS FRITS AU CERF

*Poireaux, gras de canard avec sauce au porto et bleuets*

## CARPACCIO DE BOEUF

*Verdure, huile d'olive, parmesan, câpres frites, pistaches, oignons caramélisés au Jack au miel et réduction de balsamique*



## JOUE DE BŒUF BRAISÉE

*Bœuf braisé, purée de Yukon gold à la truffe et parmesan, légumes avec sauce aux poivres*

## PÂTES SAUCE ROSÉE AUX CREVETTES & PÉTONCLES

*Farfalles, crème, tomates, ail, vodka, basilic, 3 crevettes et 3 pétoncles*

## MAGRET DE CANARD

*Purée de carottes, épices asiatiques, réduction de balsamique à l'érable et légumes*

## SAUMON POÊLÉ

*Pavé de saumon, réduction de balsamique à l'érable, mayonnaise chipotle, mangues, fraises, riz basmati, citron grillé et légumes*

## MÉDAILLON DE BISON

*Bison, purée de Yukon gold à la truffe et parmesan, légumes avec sauce au porto*



## MARQUISE AU CHOCOLAT ET COULIS DE FRAMBOISES