



# MENU

## Bonne Année

Salle à manger  
Le mardi 31 décembre 2024  
(Réservation requise)



### Bouchée

Tataki de bœuf mariné, radis et concombres croquants, sauce teriyaki

### Entrée

Canard aux saveurs d'ici  
Rillettes | Fumé | Torchon | Tartare  
Truffles, canneberges, argouses et camerises

### Sorbet

Granité au yuzu

### Plat principal

Cappellacci à la courge Butternut, lanières de poulet vegan, feuilles de kale et tomates cerises confites à l'huile de caméline, sauce crémeuse citronnée


Saumon deux façons, saisi et fumé, chou-fleur rôti et en mousseline, portabella rôti, beurre blanc à la florentine

Poitrine de pintade rôtie, orgetto aux champignons, betterave Chioggia et asperges poêlés au beurre, croustillant de poireaux, sauce au Xérès

Médaillon de veau braisé, polenta crémeuse, carottes nantaises à l'ail noir bio, shiitakes frits, chou de Savoie au bacon et moutarde à l'ancienne, glace de veau au Whisky

### Dessert et café

Création festive de nos pâtisseries  
Café, thé, infusion



159. par personne

79. 3 à 11 ans

Service inclus, taxes en sus

**TERROIR  
ET SAVEURS  
DU QUÉBEC**  
Certifié Terroir et  
Saveurs du Québec

 **RESTAURANT  
AU MENU**  
Membre des Aliments  
du Québec au Menu

 Informez-nous de vos  
restrictions alimentaires

 Demandez notre menu  
pour vos tout petits

