

MENU DE NOËL

PLATEAU DE L'ARTISAN 13\$/PERS.

TROUVAILLES LOCALES ET CREATIONS

RILLETTE DE CANARD AUX CANNEBERGES, SAUCISSON FIGUES ET NOIX, FROMAGE VICTOR ET BERTHOLDE, GRAVLAX DE SAUMON MAISON A LA POMMETTE, OIGNONS CONFIT AUX CAMERISES, GELEE DE POMMETTE

Velouté de courge au chocolat blanc Zéphir,
croustillants d'igname au chili doux
Carpaccio de betteraves, pommes grenades et
noix aux épices, vinaigrette aux agrumes

Poitrine de dinde farcie au canard confit sauce vin rouge et
chocolat Fleur de Cao, accompagnée de pomme de terre
duchesse et poêlée de légumes racines 40\$

Philo de Jaquier braisé au vin rouge sauce au chocolat Fleur
de Cao accompagné d'une poêlée de légumes racines et
une purée de patates douces grillées 34\$

Pouding Chômeur de ma mère à l'érable

Ou

Cœur fondant au chocolat noir et coulis de framboise

