

★ Menu du Nouvel An ★

65\$

Suggestion de bulles : foss marai roos brut rosé, Toscane, Italie 9\$

MISE-EN-BOUCHE SURPRISE DU CHEF

..... ENTRÉE

Tartare de sanglier aux bleuets sauvage

*Sanglier de Montérégie coupé au couteau, gelée d'épinette, huile de chanvre,
Vinaigre balsamique aux petits fruits, noix de pins caramélisées au miel, compote de bleuets sauvages.*

Ou

Soupe gourmande de l'An Neuf

*Soupe à l'oignon et à la bière Griffon Rousse
Gratinée au fromage de l'Abbaye d'Oka fumé au bois d'érable dans notre fumoir artisanal.*

Ou

Rillettes de saumon

Crème fraîche aux fines herbes, coulis de canneberge, pain au sarrasin fait maison.

..... EXTRA

Parfait de foie gras (+16\$)

Gelée au cidre de glace des Vergers de la Colline, pain d'épice maison

Huitres de l'île Du Prince Édouard (+18\$)

6 huitres arrosées de vinaigre de cidre de glace des Vergers de la Colline.

Huitres Rockefeller (+15\$)

3 Huitres gratinées au foie gras et fromage d'Oka fumé au bois de pommier dans notre fumoir artisanal.

..... TROU NORMAND

Baiser glacé de la Truie

..... PLATS

Magret de canard cuit au sel

*Sauce au foie gras et érable, noisettes caramélisées,
Purée de pommes de terre rattes bleues à l'ail confit, carottes nantaises glacées à l'érable*

Ou

Carré d'agneau du Québec

*Sauce au Brandy et aux raisins de Corinthe, purée de betteraves,
Noix de pins caramélisées et pomme dauphine Élisabeth farcie au kale*

Ou

Porchetta de cochon de lait du Québec

*Porchetta de Cochon de lait du Québec à l'orange et au romarin, sauce au vin blanc,
Poêlée de pommes de terre rattes, choux de Bruxelles et bacon*

Ou

Tataki d'espadon

*tataki d'espadon parfumé aux épices et aux champignons sauvages du Québec,
Pommes dauphines Berny farcies au fromage et à la truffe noire.*

..... DESSERTS

Crêpe festive, crème glacée au foie gras et érable,

Nutella maison au foie gras, pommes confites (option foie gras poêlé +10\$)

Ou

Poire pochée au vin rouge, caramel au Porto et fromage bleu

.....