

MENU DE NOUVEL AN

60\$

Cotillons et soirée dansante

Suggestion de bulles : VALDOBBIADENE PROSECO SUPERIORE, *Glera*, Vénétie, Italie +11\$

Amuse-bouche surprise du chef

• ENTRÉES •

Salade gourmande au canard

Mélange festif de salade mixte, mâche, chicoré, endives avec confit de canard, Magret fumé et séché maison, pommes fraîches, vinaigrette au cidre de glace.

Ou

Pâté de campagne au sanglier

Pâté maison au sanglier en gelée de champignons sauvages du Québec et truffes, légumes marinés.

Ou

Feuilleté de morue

Morue cuite au lait et herbes fraîches, saumon fumé à froid de notre fumoir, Sauce crémeuse à la pomme et estragon. (G)(L)

Ou

Consommé de fruits de mer au gingembre et safran

Fumet de fruits de mer clarifié et assaisonné de safran du Québec et gingembre
Morceaux de pétoncles princesses, crabes et homards.

• TROU NORMAND •

Gin québécois, épinette et romarin brûlé.

• EXTRA •

Foie gras poêlé du chef +26\$

Plateau de cochonnailles

Saucisson sec à l'ail, saucisson au fromage de chèvre, charcuteries et condiments maison. (G)(L)+19\$

Huîtres fraîches des Îles de la Madeleine

6 huîtres arrosées de vinaigre de cidre de glace +18\$

3 huîtres arrosées au champagne et caviar d'esturgeon +21\$

3 huîtres Rockefeller béchamel au foie gras gratinée au Oka fumé. (G) (L)+15\$

• PLATS •

Caille Forestière

Caille farcie au sanglier et légumes racines, sauce forestière, servie sur nid de chou fumé à l'érable, Émulsion d'hollandaise et œuf de caille parfait. (L)

Ou

Tartiflette au Canotier de l'Isle

Gratin de pommes de terre, crème fraîche, vin blanc, lardons fumés maison, oignons caramélisés, Fromage Canotier de l'Isle. (L)

Ou

Travers de bœuf à la bourguignonne et os à la moelle

Côtes de bœuf braisé au vin rouge, os à la moelle rôti avec sa chapelure aux herbes du bas du fleuve, Garniture de légumes glacés à l'érable, petits oignons et lardons. (G)(L)

Ou

Truite Arc-en-Ciel Rossini et Risotto

Truite des Grands Lacs poêlée à l'unilatéral, Émulsion de foie gras sur risotto Acquarello à la truffe et champignons sauvages du Québec.

• PRÉ DESSERT •

Nougat maison noisette et fruit confit (L)

• DESSERTS •

Gâteau des Anges

Gâteau blanc au méliot, glaçage au fromage à la crème, miel, noisettes, confiture de petits fruits.(G)(L)

Gâteau du Diable

Gâteau au chocolat noir, glaçage choco-praline, confiture de figues et camérisées macérées au porto Et à la sarriette. (G)(L)

• FROMAGE DU QUÉBEC • (L)

**Toute l'équipe de Chez Ma Grosse Truie Chérie vous présente
ses meilleurs vœux pour la Nouvelle Année
et vous remercie pour votre fidélité.**

(G) Contient du gluten (L) Contient du lactose