

# Menu du temps des fêtes 2010

Deux verres de mousseux et deux verres de vin à 16.25\$ par personne  
Deux verres de punch alcoolisé et deux verres de vin à 16.25\$ par personne  
Une bière canadienne OU un verre de vin au cocktail ET deux verres de vin au repas à 17.25\$ par personne

## Méli-mélo du jardin et sa trempette

\*\*\*

Salade de crevettes nordiques à l'avocat et satay de crevettes Thaï au coulis d'orange  
Satay trio froid (brochettes de poulet à la citronnelle (2) et bœuf teriyaki (1))  
Assiette antipasti (olives et artichauts marinés, salami calabrese, prosciutto et cubes de melons)  
Trilogie fromagère (Fromages Brie, Gouda fumé et Oka classique et ses garnitures) (extra 2\$)  
Poire pochée au vin, quenelle de fromage aromatisée et ses crevettes tigrées (extra 2\$)  
Magret de canard séché à l'érable fumé et ses effluves de rhum agricole (extra 3\$)

\*\*\*

## Potage au gré du moment

\*\*\*

Blanc de volaille et son fondant DO RÉ MI frits, réduction à l'érable et au vinaigre de Banyul	\$33.95
Filet de porc mariné à l'orange, romarin et au Grand Marnier	\$34.50
Carré de porc miel et pacanes grillées et sa flambée de canneberges confites	\$35.50
Dindon à la toscane sauce créole et croustille de Pancetta	\$37.00
Mignon de veau 6oz et sa poêlée de girolles et lardons nappé d'une sauce bordelaise	\$38.50
Côte de bœuf d'Alberta au jus d'ail confit	\$42.00
Filet mignon 6oz AAA, poêlée de pleurotes déglacés au porto et parfum de truffe	\$43.00

\*\*\*

Cygne Chantilly aux ailes chocolatées, sauce caramel écossais  
Mousse chocolat au lait et noisettes grillées  
La bûche de Noël aux saveurs exotiques  
Trilogie fruitée (Gâteau mousse aux mûres, cassis et framboises)  
Gâteau au chocolat au lait et Amaretto et son caramel amer à la fleur de sel (extra 1\$)  
Gâteau trois chocolats (extra 1\$)

\*\*\*

Café, thé, infusion

\* Les taxes et le service sont en sus.