

- MENU -

# Saint-Sylvestre

MENU DISPONIBLE EXCLUSIVEMENT LE 31 DÉCEMBRE 2018

Duo jazz à partir de 18h30

## MISES EN BOUCHE FESTIVES

### ENTRÉE FROIDE

Demi-sphère de panna cotta au chou-fleur | Petits pois | Chiffonnade de saumon fumé maison | Purée de citron confit | Vrilles de pois & radis | Chip de bagel

&

### ENTRÉE CHAUDE

Magret de canard de Brome, fumé & cuit sous-vide  
Butternut au canard confit & ciboulette  
Jus au réduit de miel & anis étoilé  
Orangettes confites | Bruxelles aller-retour

## PLATS DE RÉSISTANCE

### CÔTE DE BŒUF

**SIGNATURE BSH | 74<sup>00</sup>**

Rôtie lentement dans nos armoires chauffantes  
Rub d'épices maison & Dijon | Rösti de pommes de terre & blanc de poireau fumé | Légumes en escabèche | Jus de cuisson réduit

### PÉTONCLES

**DE BAIE MI-CUITS | 72<sup>00</sup>**

Enrobés de lardons fumés à l'érable, rôtis au beurre clarifié infusé à la sauge | Purée de carottes jaunes  
Mini brocoli tiges, sel de mer & truffes

### AGNEAU

**DE NOUVELLE-ZÉLANDE | 80<sup>00</sup>**

Croûte de noix de pin torréfiées | Caviar d'aubergine grillée | Asperges croquantes en fagot | Cipollinis caramélisés | Sauce ivoire au Cognac

### TERRE & MER

**DE MIGNON AAA | 87<sup>00</sup>**

Crevettes colossales 6/8 en marinade, grillés sur charbon de bois | Mousseline de Yukon Gold au cheddar Perron vieilli 2 ans | Carottes fondantes au sirop de bouleau | Béarnaise truffée de François au siphon

## DESSERT

**CONCLUSION SUCRÉE DU NOUVEL AN**

Café, thé ou infusion

**Réservez dès maintenant au 418 380-2638**

Taxes et service en sus.