

# Table d'hôte

## - DES FÊTES -

### ENTRÉES

#### RAGOÛT DE RIS DE VEAU

Champignons & edamame | Bisque de homard crémeuse | Parmesan vieilli, au siphon | Tartelette Vrilles de pois

#### SALADE DES CUISINIERS

Mélange de verdure & kale | Légumes du jardin en copeaux & émietté de feta | Croûtons à l'huile d'olive | Vinaigrette au romarin & au zeste de citron

#### CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES FUMÉE & THON ALBACORE

Huile de pépins de raisin citronnée  
Purée de gingembre | Crumble de pistaches torréfiées | Salade de pousses

#### CHAUDRÉE GOURMANDE DE LÉGUMES SAISONNIERS

Garniture de poireau tempura & crème fraîche

### PLATS PRINCIPAUX

#### PAVÉ DE BŒUF AAA | 41<sup>00</sup>

Foie gras fumé & romarin | Légumes fermiers glacés au beurre aux tomates | Purée de Yukon Gold aux herbes salées | Glace de viande

#### SAUMON & CREVETTES GRISES | 42<sup>00</sup>

Pavé de saumon cuit sur charbon d'érable, crevettes (3) à la plancha | Couscous perlé à la fondue de poireaux | Fagot de légumes grillés | Croustillant de poireau | Beurre blanc au pastis | Citron

#### POULET DE GRAIN MANCHONNÉ | 43<sup>00</sup>

Croûte de champignons sauvages | Écrasé de pommes de terre aux lardons & fromage en grains | Légumes fermiers | Sauce ivoire à la réduction de cognac

#### MÉDAILLON DE HAUT DE SURLONGE AAA | 46<sup>00</sup>

Gratin de chèvre & oignons espagnols à la sève d'érable | Haricots verts & émincé de portobellos  
Gratin dauphinois | Réduction de jus de viande

#### CÔTE DE BŒUF SIGNATURE BSH | 51<sup>00</sup>

Lent rôtissage de 16 h dans nos armoires chauffantes  
Rub d'épices maison & moutarde de Dijon  
Légumes du jardin | Féculent au choix | Jus de viande

### DESSERT

#### CONCLUSION SUCRÉE DU TEMPS DES FÊTES

Café, thé ou infusion

Taxes et service en sus.