

Menu St-Sylvestre

Amuse bouche

Mini terrine de foie gras à l'abricot, tuile de sésame, pain brioché

Huître gratinée au champagne, sel noir, safran, jeune pousse

Raviole d'escargot, concassé de tomates au basilic, émulsion de fenouil

Oursin de mer, royal de langue, tartine aux poireaux confit à l'orange

Saint-Pierre rôti, purée de carottes fumées, mini navet,
légumes glacés au miel d'Acacia

OU

Filet de bœuf, morilles à la crème, purée de patates douces, salsifis glacés,
jus de veau à la truffe

Brie du Québec foisonné à l'huile de noisette, salade de pousses

Dans la salle Turquoise :

Pyramide au chocolat, crème brûlée, mignardises et café

Verre de champagne offert pour le décompte !

110\$/pers.

Menu avec accord mets et vins : extra : 50.00\$/ personne

