Bonne Année 2013

Les Entrées

Étagé de crabe des neiges et petits légumes aux épices de l'orient

ou

Lingot de foie gras de canard au chocolat grand cru et piment d'Espelette,
confiture de poires et raisins de Corinthe

ou

Tartare de truite fumée, émulsion au thé du Labrador et semoule de chou-fleur

Les Potages

Consommé d'agneau et ses quenelles truffées, perles de racines de légumes

ou

Velouté de salsifis aux salpicons de canard fumé

Les Plats Principaux

Rôti de dinde Grande Tradition comme l'aime Grand-mère
75 $

Suprême de morue noire cuite sous-vide,
sauce marinière aux herbes salées du bas du fleuve
81 $

Filet de bœuf en croûte de cèpes, sauce à la gelée de sapin
88 $

Côte de veau de lait poêlée sur une purée de panais, sauce au bleu d'Elisabeth
84 $

*

Les Desserts

Bûchette chocolat noisette au citron confit

ou

Croustillant à la noix de coco aux fruits exotiques

ou

Déclinaison aux petits fruits

*

Café ou thé

(taxes et service en sus)
Mercredi le 1er janvier 2014

Happy New Year 2013

Appetizers

Oriental style snow crab and vegetables

or

Duckling foie gras with grand cru chocolate and Espelette pimento, pear and Corinthe grape jam

or

Smoked trout tartare, Labrador tea emulsion and cauliflower semolina

Soups

Lamb concommés with truffled dumplings and vegetable root pearls

or

Salsify velouté with smoked duckling bits

Main Dishes

Traditional roasted Christmas turkey
75 $

Fillet of black cod, marinière sauce with salted herbs
81 $

Beef fillet under cèpe mushroom crust with a jellied fir sauce
88 $

Pan-seared milk-fed veal cutlet on a parsnip purée, blue cheese sauce
84 $

Desserts

Hazelnut chocolate log with candied lemon

or

Crispy coconut delight with exotic fruit

or

Fruit temptation

*

Coffee or tea

(taxes and service extra)
Wednesday, January 1st, 2014