

TABLE D'HOTE  
Emporté 23-24 décembre  
47 \$ par personne

Poêlée d'escargots à la crème de basilic  
et fondue de tomates et oignons

ou

Planche de charcuteries et ses confits

ou

Gnocchis sauce bolognaise

Ou

Salade César

\*\*\*\*

Crémeuse du Moment

\*\*\*\*

Raviolis au braisé de bœuf, sauce à la crème,  
concassé de tomates, pancetta, oignons rouges et tombée d'épinards

ou

Tartare de saumon du Momento,  
salade au balsamique et croutons maison

ou

Escalope de veau façon savoyarde,  
pâtes au beurre et légumes du jour

ou

Filet de saumon rôti, velouté à la liqueur de framboise et Galliano,  
pâtes au beurre et légumes du jour

ou

Médaille de cerf rouge, sauce aux poivres,  
gratin et légumes du jour

Extra 5\$

Noix de ris de veau poêlées, sauce au Calvados et  
son effiloché de pommes, gratin dauphinois et légumes

Extra 5\$

\*\*\*

Dessert du Chef