

Menu dégustation du Temps des Fêtes

5 services (75\$/pers)

-Soupes

Potage navet érable

Soupe minestrone

-Salades

Salade quinoa kale

raisins rouges, bleuets, pistaches, vinaigrette aux agrumes

Salade César

-Entrées

Polpettes sauce italienne maison

Brochettes caprese

Tomates cerises, boconcini, basilic frais et réduction balsamique

-Plats principaux

Lasagne Bolognaise ou épinards ricotta

Roulade de dinde classique des Fêtes

Avec cassolette patates douces sous streusel praliné et légumes du moment

Filet de porc bourbon et mélasse

Sur purée de pommes de terre, épinards et légumes du moment

Saumon sauce aneth, sous tapenade de canneberges et amandes

Un riz pilaf sauvage aux canneberges, pommes et pacanes et légumes du moment

Mignon de bœuf Coq sauce champignons

Pommes de terre et légumes du moment

-Desserts

Bûche de Noël

Gâteau au fromage avec coulis de petits fruits

Tiramisu avec sauce caramel