

L'EXPÉRIENCE DES FÊTES

24 décembre au 1 janvier 2021 | December 24th to January 1st

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES



-ENTRÉE-

Tartare de betteraves, crumble de fromage de chèvre à l'ail noir, gelée de framboise, vinaigrette aux bourgeons de sapin baumier, chips de topinambour, pain de maïs
Beetroot tartar, black garlic goat cheese crumble, raspberry jelly balsam fir dressing, Jerusalem artichoke chips, corn bread



-ENTREMET-

Tatin de pommes du Québec et foie gras poêlé de la Ferme Goulu, caramel au cidre de pomme des Vergers Bilodeau, fleur de sel fumé
Quebec apple tatin tart with pan seared foie gras from la Ferme Goulu, apple cider caramel from les Vergers Bilodeau, smoked fleur de sel.



-PLAT DE RÉSISTANCE-

Ballotine de dinde farcie aux petits fruits et riz sauvage, purée de courge, pommes de terre rattes confites au gras de canard, chutney de canneberges, choux de Bruxelles au bacon de sanglier, jus de cuisson corsé
Turkey ballotine stuffed with berries and wild rice, duck fat confit fingerling potatoes, Brussel sprouts with boar bacon, corse cooking jus



-DESSERT-

Notre dessert du temps des fêtes
Café équitable, thé ou infusion amérindienne
*Our Holidays dessert
Fair trade coffee, tea or aboriginal herbal tea.*

70 \$

Taxes et services en sus / Taxes and gratuities are extras