

Menu de Noël

– Entrées –

Crème de patates douces Orange et romarin	8\$
Velouté de chou-fleur Cheddar fort et gingembre	8\$
Salade niçoise Endives, poires et miel	12\$
Pâtes orechiettes Bacon effiloché, <i>chips</i> de pancetta, dattes et pommes compressées	15\$
Manicotti farci Volaille confite provençal, crème de basilic	17\$
Parmentier de bœuf confit Purée de panais, pesto, roquette et huile de truffe	18\$

– Les plats –

Poulet <i>di parma</i> Pommes de terre en purée et légumes de saison	53\$
Filet de saumon de l'Atlantique grillé Pommes de terre grelots, <i>bok choy</i> et edamames	53\$
Osso bucco de veau aux agrumes et paprika fumé Purée Yukon Gold et romarin avec légumes de saison	54\$
Short ribs de bœuf Pommes de terre en purée et légumes de saison	60\$
Jambonneau de canard laqué Laqué au miel du terroir avec tangerines, purée de pommes de terre et légumes de saison	65\$

– Dessert –