



Réveillon du Nouvel An

Amuse-bouche

Torchon de Foie gras sur pain d'épices et émulsion à la mangue

Entrée

Queue de homard thermidor sur salade de pousses

ou

Fleur de zucchini frite, farcie de fromage de chèvre,
tomate séchée et Kalamata, sur salade de pousses

Trou Normand

Plat principal

Cuisse de dinde confite, sauce canneberge, ratatouille étagée
et pomme de terre Monte-Carlo

ou

Bar du Chili, sauce beurre blanc aux agrumes,
ratatouille étagée et purée aux choux de Bruxelles

ou

Bœuf Wellington (farcie de foie gras et duxelles de champignons), sauce cognac, mini
carottes, mini poivrons, asperges et pomme de terre Monte-Carlo

Dessert

Pyramide au chocolat

Mousse au chocolat noir, cœur croquant aux noisettes sur une base de biscuit au chocolat

ou

Charlotte aux fruits

Génoise aux framboises, mousse à la vanille, gelée de fruits rouges, surmonté de petits fruits

Verre de champagne

Premier service de 17 h 30 à 20 h – 150 \$

Deuxième service de 20 h 15 à 1 h – 170 \$