

Lundi, 31 décembre 2018
Monday, December 31st, 2018

Table d'hôte

Entrées / Starters
Choix de 1 / Choice of 1 :

Rillettes de canard et lapin, chutney à la pomme grenade, servi avec crouton rôti
Duck and rabbit rillette with pomegranate chutney, served with toasted bread
ou/or

Salade grenobloise, vinaigrette maison et duo de fromages
Grenobloise salad with homemade vinaigrette and cheese duo
ou/or

Escargots forestiers en croûte



Soupe/ Soup

Bisque d'écrevisses garnie de caviar de poisson volant
Crayfish bisque garnished with flying fish caviar



Plats principaux / Main Courses

Choix de 1 / Choice of 1 :

Magret de canard, sauce Sortilège servi avec riz sauvage et asperges au beurre
Breast of duck, Sortilège sauce served with wild rice and buttered asparagus
ou/or

Bavette de bison, sauce aux bleuets et gorgonzola servi avec pommes de terre duchesse et légumes racines rôtis
Bison flank steak, blueberry and gorgonzola sauce served with duchess potatoes and roasted root vegetables
ou/or

Filet de saumon grillé, sauce hollandaise au vermouth et sel noir servi avec riz sauvage et purée de panais au xères
Grilled salmon filet, hollandaise sauce with vermouth and black salt served with wild rice and parsnip purée with sherry
ou/or

Jambonneau de poulet aux canneberges et raisins servi avec riz sauvage et haricots verts aux amandes
Cranberry and grape stuffed chicken served with wild rice and green beans with almonds



Desserts

Choix de 1 / Choice of 1 :

Tartelette au chocolat blanc et framboises et son coulis
White chocolate and raspberry tartelette with its coulis
ou/or

Gâteau au marron et chocolat, confiture aux petits fruits des champs
Chestnut and chocolate cake with field berry jam

Café ou thé / Coffee or tea

70\$ par personne / \$70 per person
Service et taxes en sus / Service & taxes not included