

# Menu de Noël ♦ Christmas menu

Ganache de foie gras, gelée de betteraves et graines de moutarde marinées

*Foie gras ganache, red beet jelly and pickled mustard seeds*

ou/or

Saumon confit à l'huile d'olive, fromage mascarpone fouetté aux petits pois et jus de menthe

*Olive oil salmon confit, whipped mascarpone with sweet peas and mint broth*



Bisque aux fruits de mer

*Seafood bisque*



Tranche de filet de bœuf, pommes dauphines et sauté de chanterelles à la truffe d'hiver

*Beef tenderloin, dauphines potatoes, winter truffle sautéed chanterelle mushrooms*

**60.00\$**

ou/or

Morue de l'Atlantique, braisé de tomates, olives et oignons caramélisés

*Atlantic cod with stewed tomatoes, olives and caramelized onions*

**48.00\$**

ou/or

Blanc de dinde en cuisson lente, mousseline de pommes de terre violettes et gelée de canneberge

*Slow cooked turkey breast, blue potato mousseline, and cranberry jelly*

**46.00\$**



Bûchette de Noël

*Yuletide log*

ou/or

Inspiration de notre chef pâtissière Catherine Ricard

*Our pastry chef Catherine Ricard creation*