



# TABLE D'HÔTE 24 DÉCEMBRE 2018



## ENTREES

Salade tiède de champignons sauvages, bébé arrugula et bocconcini,  
vinaigrette au bacon

ou

Étagé de légumes grillés, tapenade d'olives au basilic, fondant de camembert de Portneuf,  
caramel de balsamique

ou

Fondant de foie de canard au cidre de glace, compote de pommes et canneberges

## ENTRE-DEUX

Velouté inspiré de saison

## PLATS PRINCIPAUX

Terre et mer de crevettes & chop de porc grillé, salsa de mangue, tomate, coriandre & chipotle  
ou

Pavé de saumon de l'Atlantique, beurre blanc au kumquat et gingembre  
ou

Ambrosie de volaille aux poires, chorizo & fromage Cantonner, sauce au vin rouge et romarin  
ou

Tagliatelles au cerf braisé, tomates cerises et courgettes, sauce demi glace de gibier et poivre de Madagascar

## DESSERT

Inspiration de notre chef pâtissier

Café, thé, infusion

