



# Vos Soirées des Fêtes

## Table d'hôte 3, 4 ou 5 services

Entrée de burrata et betteraves deux façons, réduction balsamique

Ou

Salade César du Majopial

Ou

Feuilleté de champignons en sauce ivoire au Cognac

Ou

L'entrée festive du moment

Ou

Potage velouté de saison

QUEUE DE  
HOMARD  
EN EXTRA

Pavé de saumon rôti au four, sauce crémeuse aux pistils de safran

Riz au jasmin et légumes festifs

Ou

Ballotine de volaille farcie à la confiture de bacon, sauce crémeuse à la fine sève

Riz au jasmin et légumes festifs

Ou

Rôti de bœuf braisé à l'ancienne, sauce classique au poivre vert

Pommes de terre et légumes festifs

Ou

Le plat du chef selon l'inspiration

Café alcoolisé du temps des fêtes

Ou

Tartelette maison aux pacanes et Bourbon, servie à la mode

Ou

Gâteau fromage New-York et son coulis

Ou

Assiette de fromage marbré au Porto de la Cabriole, tartina de maison miel et truffes

Ou

La douceur du moment

3 services

68,95\$

4 services en ajoutant le potage en 2e service

77,95\$

5 services en ajoutant les services de potage et granité

83,95\$

Prix par personne plus taxes et service



L'Huile d'Olive