

Menu du Nouvel An 2017

Le 31 décembre 2016

Entrée

Demi-douzaine d'huîtres du Nouveau-Brunswick au citron vert et raifort

ou

Gratin de fruits de mer au gruyère de grotte, relish de fenouil

ou

Terrine de foie gras de canard à l'ail noir et pain aux figues

ou

Tataki de magret de canard en coûte de wasabi, salade de wakame

Plat principal

Carré d'agneau aux herbes du bas du fleuve, asperges croustillantes

ou

Cuisse de pintade confite, gratin dauphinois et jus au porto

ou

Coulibiac de saumon au beurre citronné

ou

Ris de veau avec poêlée de pleurotes au raifort, gnocchi au parmesan

Dessert

Gâteau mousse au chocolat 65%, croustillant au caramel à la fleur de sel

Café filtre, thé, tisane

52.00 \$ par personne (avant taxes et service)

Dans le Lionceau dès 20h