

# **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\*\*\*