

Menu du Nouvel An 2017

Le 31 décembre 2016

*** Bouchées apéritives ***

Gravlax de saumon, blinis et crème au citron confit

Vol au vent avec escargots à l'ail et canard séché

Crémant du Jura Brut « Blanc de blanc » Domaine Baud☐ (offert avec le menu sans vin à 80.00)*

Crémant d'Alsace Brut « Prestige » Domaine Camille Braun

Entrée

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

Graves blanc 2014 (Bordeaux) Château de Sauvage

ou

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

Alsace 2014 (France) Pinot blanc-Auxerrois Domaine Camille Braun

ou

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

Coteaux du Layon-St-Aubin 2013 (Loire) Domaine des Forges

ou

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

Igp Toscana 2012 (Italie) Sangiovese Fonte Tinta

Plat principal

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

Saint-Julien 2012 (Bordeaux) Les Fiefs de La Grange

ou

Cuisse de pintade confite, gratin dauphinois et jus au porto

Pernand-Vergelesses 1^{er} cru 2010 (Bourgogne) Pinot noir "Les Fichots" Domaine Françoise André

ou

Coulubiatic de saumon au beurre citronné

Pernand-Vergelesses 2009 (Bourgogne) Chardonnay « Sous Frétilles » Domaine Françoise André

ou

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

Igt Collo Tre Vigiani 1999 (Italie) « Capo di Stato » Conte L. Gasparini

Pause digestive

Brie fondant et chutney de canneberge

ou

Sorbet au cassis et à la chartreuse

Dessert

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

*Quarts de Chaume 2008 (Loire) Domaine des Forges**

Café filtre, thé, tisane

Prix : 80.00 \$ par personne (avant taxes et service)

130.00 \$ avec vin, par personne (avant taxes et service)

Musiciens sur place

*****Réservation entre 18h et 21h30 uniquement*****