



Repas des fêtes à partager

COCKTAIL (3 choix)

Tartare de bœuf, graines de moutarde, noix caramélisées, chip de grelots, parmesan et micro-roquette (croûton)

Truite fumée, purée de pois verts, gel de citron, échalote frite

Suprême de canard, gel de griotte, prune fermentée, crumble de pain d'épice

Tomates, ricotta, olive verte, tuile olive noire

ENTRÉES

Crevettes fumées, grelots, crème sûre, tomates mondées et séchées, olives vertes, oignons marinés, coriandre, chip de grelots

Endives sous vide, jerky de bœuf, yaourt aux herbes et miel, betteraves jaunes marinées, pacane rôtie

Salade de betteraves, pamplemousse, noisettes et aneth

Salade de chou nappa, carottes, canneberges séchées, mange tout et coriandre, vinaigrette crémeuse au vinaigre de cidre

PLAT

Rôti de dinde, sauce aux champignons sauvages et brandy

Acras de morue, émulsion à la coriandre, salade d'herbes et pickle de radis

Tourte aux 3 viandes, ketchup maison

Légumes racines braisés et purée de carotte au beurre noisette

DESSERT

Bûche

Truffe au chocolat