

# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 décembre 2017

## Trilogie de mise en bouche

huître & gin québécois, saumon fumé & caviar, canard & orange

\*\*\*

## Déclinaison de foie gras maison

Dôme au cœur de cassis nappé aux saveurs des fêtes

Glace de foie gras sur crumble de pain d'épice

Confit entier à l'épinette

\*\*\*

## Crémeuse de céleri-rave

poire confite au gras de foie gras et noisettes torréfiées

sabayon Champagne et pralin de cèpes

\*\*\*

## Raviolis de lièvre à la royale

consommé de gibier aux arômes boréales, légumes d'hiver

\*\*\*

## Esturgeon de la Colombie-Britannique

braisé de chou de Savoie, purée de topinambour

rosace de pomme de terre et caviar de hareng, mousseuse de la mer

\*\*\*

## Cerf du Québec

galette et croûte de sarrasin, julienne de légumes racines poêlée au Xérès

jus de gibier tranché au beurre d'argousier

\*\*\*

## Tarte Tatin de pomme et fromage du terroir

\*\*\*

## Mignardises

165. / 218,13 T.S.I.

Menu À la carte non disponible.



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8