

Menu Gastronomique

Table gastronomique en Mauricie



MENU GASTRONOMIQUE

Pour emporter

JEUDI, VENDREDI, SAMEDI

LES 24, 25, 26 DÉCEMBRE

JEUDI, VENDREDI ET

SAMEDI LES 31 DÉCEMBRE, 1

ER ET 2 JANVIER

Cretons de sanglier sur pain d'épices, canneberges aux pousses de sapin baumier

Et

Foie gras de canard au torchon, clémentines confites,

sirop de miel de St-Ubalde et citron vert

Et

Tartare de truite fraîche et fumée aux pommes et aux noix

Et

Crème de carottes au gingembre, croûtons au fromage Grondines

Et

Filet de morue et gros pétoncles, sauce au beurre et thé des bois,

topinambours du jardin et céleri-rave

Ou

Longe de cerf, sauce aux champignons et à la bière 2 laits 1 sucre du Tariou

+ 6 \$

Ou

Joues de porcs mijotées au vin ou aux herbes

Et

Gâteau au chocolat et pacanes, sauce chocolat noir, mousse aux cannes de Noël

Et

Truffe chocolat blanc, cardamome et amandes

63 \$ par personne

Nombre de couverts limité

Dépôt de 20 \$ par personne non-remboursable demandé à la réservation

MERCI DE RÉSERVER PAR TÉLÉPHONE AU 819-538-3070

JOYEUX TEMPS DES FÊTES!!!

