



## SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

Rôti de poitrine de dinde farcie aux baies de genièvre, foies de volaille et canneberges	33\$/kg
Rôti de poitrine de dinde farcie au foie gras et marrons	39\$/kg
Farce au baies de genièvre, foies de volaille et canneberges	29\$/kg
Farce au foie gras et marrons	35\$/kg
Dinde fermière	12.70\$/kg
Pintade fermière	23.80\$/kg
Le chapon au beurre de truffes	14.50\$/kg
Caille royale farcie au foie gras	13.50\$/kg
Le fameux boudin blanc truffé	40\$/kg
Le foie gras au cidre de glace façon torchon	22\$/100g
Confit d'oignons au Xérès	5\$/125ml
Le jambon blanc fumé de Clément le gourmand	12.50\$/kg
Rôti d'épaule d'agneau désossée pesto et tomates	35\$/kg
Gigot d'agneau désossé au beurre maître d'hotel	46\$/kg
Carré d'agneau en croûte d'herbes	55\$/kg

## MISES EN BOUCHE

Plateau de canapés (25 unités)	45\$
<i>Rillettes de crabe fumé et caviar, Camembert et fruits rouges, pois chiches et olives, mousse de foie de volaille maison aux champignons, chèvre et poivrons rôtis</i>	
Macarons maison au foie gras épicé (6 unités)	29.50\$
Gougères au fromage Miranda (12 unités)	18\$

## PRODUITS EN CROÛTE MAISON

Filet de bœuf Wellington, sauce Périgueux	23\$
Pâté en croûte au foie gras, morilles et canard	35\$/kg
Vol-au-vent de dinde aux morilles et porto	9\$
Koulibiak de saumon, velouté à l'aneth (8-10 personnes)	135\$
Pâté au saumon	15.50\$
Pâté au poulet	15.50\$
Tourtières au porc et veau	15.50\$
Tourtière Saguenéenne (porc, veau, bœuf, poulet)	15.50\$

## ENTRÉES (prix par personne)

Assiette de pâté en croûte maison au foie gras, canard et morilles, petite verte	22\$
Terrine aux 2 saumons	11\$
Coquille St-Jacques (consigne 2\$ incluse)	14\$
Panna cotta de bisque de homard, crabe des neiges et Granny Smith (consigne 1\$ incluse)	14\$
Velouté de courge Butternut, croustilles de Louis d'Or vieilli	8.50\$
Salade de betteraves rôties, Bleu d'Élizabeth, roquette et pacanes	12\$

## PLATS PRINCIPAUX (prix par personne)

Gigot d'agneau rosé basse température, jus de cuisson au thym	23\$
Jambon de Noël braisé lentement au sirop d'érable	12\$
Moelleux de dinde fermière, sauce Marsala	15\$
Macreuse de bœuf en parmentier, mousseline de pommes de terre douces et champignons (consigne 3\$ incluse)	22\$
Ragoût de boulettes traditionnel	13\$
Filet de turbot aux agrumes et safran	19.50\$
Pétoncles rôties, pesto de basilic et chorizo	25\$

## ACCOMPAGNEMENTS (prix par personne)

Gratin dauphinois	4.50\$
Poêlée de légumes	4\$
Polenta aux cèpes et parmesan	5.50\$
Tian de légumes méditerranéens à l'huile d'olive	5\$
Purée de pomme de terre à la truffe	6.50\$

## SPÉCIALITÉS GASTRONOMIQUES

Jambon Ibérico de bellota	Prix du marché
Caviar Beluga iranien	Prix du marché
Caviar Oscietre uruguayen	Prix du marché
Truffes blanches d'Alba	Prix du marché
Truffes noires du Périgord	Prix du marché
Brie aux truffes affiné	Prix du marché
Caisse d'huîtres	Prix du marché
Saumon fumé artisanal	Prix du marché
Pain d'épices maison	Prix du marché
Brioche maison pour foie gras	Prix du marché
Homard Canadien en Bellevue	Prix du marché

## PLATEAUX À PARTAGER (prix par personne)

Fromages et charcuteries	10\$
Truite et saumon fumés de Gaspésie	10.50\$
Crudités et trempette	5\$
Fruits frais	5.50\$
Mini desserts maison	8\$

## BÛCHES DU TEMPS DES FÊTES (prix par personne)

Bûche « Noir/Orange »	9\$
<i>Mousse légère au chocolat 70%, feuilletine praliné, crèmeux orange, biscuit amandes et noisettes</i>	
Bûche « Fruits rouges »	8\$
<i>Mousse au cassis, panna cotta vanille Bourbon, pain d'épices, gelée de bleuets</i>	

## SUCRERIES VARIÉES

Cakes aux fruits confits	9\$
Sucre à la crème au sirop d'érable (7 pièces)	9\$
Florentin chocolats et fruits confits (2 pièces) <i>biscuit amandes, chocolat, orange et miel</i>	5.50\$
Galette des Rois maison (8 personnes - disponible à partir du 3 janvier 2022)	34\$

