

Menu des Fêtes

Entrée

Gravlax de truite et ricotta maison au mélilot

Plats chauds

Lapin aux pruneaux

Coulibiac de saumon boréal

Risotto de courge et chèvre

Gratin dauphinois épices nordiques

Légumes de couleurs au romarin et atoca

Fromages et desserts

Meringues véganes à l'érable

Fromages du Québec

Poires pochées au vin rouge

Biscuits à l'anis

Grog gingembre sans alcool

Vin chaud

55 \$ par personne + taxe (TVQ uniquement)