



Menu du souper des Fêtes

(Proposé du 1^{er} au 24 décembre 2017)

2 services 65 \$

3 services 79 \$

entrées (au choix)

BISQUE DE COURGE MUSQUÉE

Crème fraîche aux canneberges et huile de ciboulette

CANARD CONFIT ET SALADE DE CLÉMENTINES

Endives grillées, vinaigrette au champagne

BETTERAVE NEW FARMS ET TARTE TATIN À LA COURGE

Yogourt au lait de chèvre avec du romarin, noisettes broyées, gastrique aux raisins Concord

plats principaux (au choix)

DINDE RÔTIE DE L'ONTARIO

Farce à l'abricot à la sarriette et à la brioche, jus infusé à la sauge, relish de canneberges, et purée de pommes de terre au babeurre

Pinot Noir 2013

Megalomaniac, péninsule du Niagara, Ontario

Verre de 6oz 23 \$, verre de 9oz 34 \$, bouteille 95 \$

STOUT AU LAIT - JARRET D'AGNEAU DE L'ONTARIO BRAISÉ

Panais et navets caramélisés, risotto au freekeh, tombée d'épinards

Cabernet Sauvignon 2015, « Bravado »

Grower's Blend, Tawse, Péninsule du Niagara, Ontario

Verre de 6oz 23 \$, verre de 9oz 34 \$, bouteille 90 \$

RAVIOLIS À LA CITROUILLE ET À LA RICOTTA

Courge musquée et châtaignes caramélisées, tombée de chou cavalier, crème fraîche

Vin blanc d'assemblage 2016, « Over the Top »

Megalomaniac, péninsule du Niagara, Ontario

Verre de 6oz 12 \$, verre de 9oz 17 \$, bouteille 45 \$

CÔTE DE BŒUF DE L'ALBERTA VIEILLIE 45 JOURS

Purée de pommes de terre, jus de cuisson nature, légumes racines rôtis
(Supplément de 10 \$)

Merlot 2013, « Special Select »

Rosewood Estates, péninsule du Niagara, Ontario

Verre de 6oz 19 \$, verre de 9oz 28 \$, bouteille 75 \$

desserts (au choix)

GÂTEAU FROMAGE AU CHOCOLAT BLANC ET AUX CANNEBERGES

Croûte de biscuit émietté à la pistache, crème anglaise aux pistaches

TARTE AUX POMMES SPY À L'ÉRABLE ET AUX NOIX

Croquant aux noix grillées, crème glacée sûre

BAGATELLE ANGLAISE

Fruits macérés dans le sherry, éponge Victoria, crème patissière et crème, perles de chocolat



L'ascenseur est gratuit à l'achat d'au moins 2 plats par personne

Taxes et service en sus