



## Menu des Fêtes du soir

(Proposé du 1<sup>er</sup> au 24 décembre 2018)

2 services 65 \$

3 services 79 \$

### entrées (au choix)

#### SOUPE AU PANAIS ET À LA POIRE RÔTIS

Poire pochée au cabernet franc de Niagara, crème de miel fumé

#### SALADE D'ÉPINARD ET D'ENDIVE

Noix épicées à l'érable, fromage Celtic Blue émiété, pommes vertes, vinaigrette canneberge et citron

### plats principaux (au choix)

#### DINDE DE L'ONTARIO RÔTIE

Farce au beurre noisette et au céleri, jus de cuisson de dinde nature, chutney canneberge et orange, purée de pommes de terre crémeuse

*Assemblage blanc « Over the top »,  
Megalomaniac, Niagara, Ont.*

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

#### CANNELLONI À LA COURGE MUSQUÉE ET AUX CHAMPIGNONS

Choux de Bruxelles caramélisés et châtaignes, crème de sauge et pignons de pin, copeaux de Pecorino

*Pinot Noir 2016, Big Head Wines,  
St. David's Bench, Ont.*

*Verre de 6oz 22 \$, verre de 9oz 33 \$, bouteille 88 \$*

#### BOUT DE CÔTE DE BŒUF BRAISÉ

Lardons de bacon doublement fumé, petits oignons, purée de navet, racines grillées

*Cabernet Franc 2017 « Dolomite »*

*Cave Spring, Escarpement du Niagara, Ont.*

*Verre de 6oz 17 \$, verre de 9oz 25 \$, bouteille 70 \$*

### desserts (au choix)

#### GÂTEAU AU FROMAGE PISTACHE ET CANNEBERGE

Croûte de sablés émiétés, crème anglaise au chocolat blanc

#### BAGATELLE DES FÊTES 360

Fruits macérés au vin de glace, gâteau éponge à la vanille, crème pâtissière et crème, copeaux de chocolat noir



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

Taxes et service en sus