



Menu des Fêtes du midi

(Proposé du 1^{er} au 24 décembre 2018)

2 services 60 \$

3 services 74 \$

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 émietté, 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 émiettés, 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