



Table D'hôte temps de fêtes

Soupe du jour
Soup of the day



Gratin de pétoncles de Baie et Gruyère , confit de poireaux et velouté de mousseline à l'aneth
Bay scallop gratin, with gruyere cheese, confit leaks and dill mousseline velouté

Ou / or

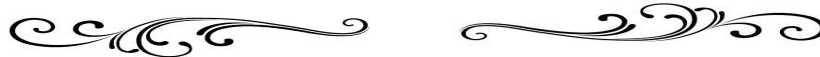
Salade de choux frisés et jeune épinards, pomegranates, tomates, noix de Grenoble confites, crumble de fromage bleu dans une vinaigrettes aux champagnes

Baby kale and spinach salad topped with pomegranate, raisin tomatoes, candied walnuts, crumbled blue cheese and champagne vinaigrette

Ou / or

Saucisse de cerf grillée avec sauce dijonnaise et salade de pommes verte et céleri-rave

Grilled venison sausage served with a green apple and celery root coleslaw and dijonnaise dipping sauce



Steak Entrecôte 14 oz ou surlonge NY 12oz cuit à la flamme de bois d'érables garni d'une sauce Bordelaise de moelle, avec pomme de terre Monte Carlo et légumes frais de saison

14oz ribeye steak or 12oz NY sirloin topped with bone marrow Bordelaise sauce, served with twice baked potato and fresh seasonal vegetables

Ou/or

Filet de morue noire poêlée avec escabèche de crevettes et pieuvres, risotto de champignons sauvages et légumes frais sautés

Black cod pan seared and topped with shrimp and octopus escabeche, wild mushroom risotto and fresh sautéed vegetable

Ou / or

Carré de cerf grillé avec une sauce Porto aux chocolats, servi avec purée de pomme de terre et légumes de saison

Grilled rack of Venison, served with garlic potato puree, topped with a porto chocolate sauce & seasonal vegetables

Ou / Or

Poitrine de canard fumée et rôties avec beurre de sauge , garniture de cerises de terre marinées , cassoulet de haricots blancs et lardons, légumes frais de saison

Smoked duck breast roasted with sage butter and topped with pickled gooseberries, served with Cannellini bean and lardons cassoulet, fresh seasonal vegetables



Dessert du jour
Dessert of the Day

92\$

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change