



BANQUET 31 DÉCEMBRE 2018



ENTREE FROIDE

Gravad lax de saumon à la Scandinave, pickle de fenouil et radis, verdurette au vinaigre de cidre, sauce aux trois moutardes et aneth

ENTREE CHAUDE

Fin feuilleté d'asperges, jambon speck et gouda fumé, sauce crème au Pineau

ENTRE-DEUX

Velouté Saint Germain avec crème montée au basilic

PLATS PRINCIPAUX

Médaille de filet de veau sur lit de risotto au poireau et aux chanterelles, sauce au Migneron de Charlevoix et ail rôti

DESSERT

Le summum sucré de notre chef pâtissier

Café, thé, infusion