



MENU DU REVEILLON

(DES 19H30)

Repas accompagné par le duo jazz pour commencer 2019 de la meilleure des manières

Quelques bulles, amuses bouches et bar à huitres

Sauvignon Blanc, Castilla la Mancha, Olcaviana, 2017 Espagne

**Crème de panais à l'huile de truffe et huile de noisette
Ravioles de homard et foie gras maison**

Chardonnay Blanc, Languedoc, Gypse, 2016 France

**Magret de canard du Lac Brôme laqué érable et soja
Pomme de terre grelot rôtie et coulis de betteraves aux épices
douces**

Garnacha, Navarre, Principe de Viana 2017 Espagne

OU

**Pavé de Cabillaud rôties crémeux d'artichauts,
haricots coco et sauce vierge**

Pacherenc de Vic-Bilh Sud-Ouest, Berthoumieu, 2015 France

**Comme un Mont blanc
Crème de marrons et quelques brisures, crème chantilly vanillé,
meringues croquantes**

Caba Italien pétillant méthode traditionnelle

Adultes 59\$, Enfants 30\$

Accord Mets-Vins (1 verre par plat) 32\$

