

31 décembre 2011

mise en bouche

huître kumamoto avec caviar de pamplemousse, sésame et raifort

entrée froide

tartare de saumon sur caramel de mandarine et canneberges avec crouton à l'aneth

entrée chaude

mini ravioli aux champignons et huile de truffe, sauce au gorgonzola et micro-pousses de radis

les plats

magret de canard sauce au thé du labrador
légumes racines rôtis

bar du chili grillé nappé de beurre noisette
quinoa et bokchoy à l'origan

jarret d'agneau braisé sauce marsala
sur tapenade d'olives vertes et pistaches, salade tiède de fèves blanches

bifteck de filet angus sur pâte feuilletée au chèvre
sauce portobello et cardamome, salade d'arugula

dessert

panacotta au chocolat noir de tanzanie (75%)
praliné de noix de pin, coing poché et espuma au thé des bois

bonne année!

55\$ par personne, taxes et service en sus