



SALLE ALBERT
ROUSSEAU
TABLE D'HÔTE DES FÊTES 2023

ENTRÉE

SAUMON FUMÉ MAISON SUR CHEESECAKE À LA CIBOULETTE
Sablé aux herbes, Philadelphia à la ciboulette, sauce vierge aux asperges et olives Kalamata

OU

RILLETTE DE PORC AU GIN SUR SABLÉ AUX HERBES
Gel d'oignon au vinaigre de framboise et poivres des dunes

PLATS PRINCIPAUX

(Incluant légumes de saison et féculent au choix du chef)

POITRINE DE VOLAILLE À L'ORANGE

Jus au vermouth et salsa d'agrumes

OU

MÉDAILLON DE VEAU

Glacé à la sauvagine, pleurote king mariné et bordelaise

OPTION VÉGÉ

TOFU À LA SAUCE SATAY SANS ARACHIDES

Tendre cube de tofu mariné, fine panure croustillante. Sauce au beurre de soya

DESSERT

DÔME MOUSSE TONKA ET CŒUR COULANT AU CARMEL SALÉ SUR
GÂTEAU À L'AMANDE

Décoration nougatine

Inclus café, thé et infusion