

La table du chef

RESTO - TRAITEUR

Des fêtes gourmandes à la maison!



GOURMET

4 SERVICES

Pavé de truite fumée de Fitch Bay,
choucroute de fenouil,
crème sure à l'aneth

Chaudrée de maïs aux lardons
de M. Théberge

Suprême de pintade poêlé, croquette de risotto
et jus de cuisson aux épices

Tartelette chocolat au lait et caramel salé

45\$

PAR PERSONNE

GOURMAND

5 SERVICES

Ballotin de foie gras, compote de pêches
à la citronnelle et brioche au beurre

Ravioli de fruits de mer à la lime,
courgettes marinées et velouté de homard

Médailon de veau grillé,
écrasé de topinambours au beurre
et jus de veau au poivre vert

3 fromages de la Fromagerie Nouvelle France

Fondant de chocolat Valrhona

62\$

PAR PERSONNE

LES AJOUTS QUI FONT PLAISIR!

L'incomparable ballotin
de foie gras d'Alain

28\$ 100 grammes

Pot de caramel
à la fleur de sel

10\$

POUR EMPORTER

Gâtez-vous, épatez vos convives,
savourez notre cuisine dans le
confort de votre foyer!

Menus disponibles dès le 11 décembre
Réservez dès maintenant

819 562-2258

Un minimum de 24 heures est requis pour les réservations