

Midis en fête 2008

Le Repas

Raviole de jarret d'agneau braisé, poêlé de champignons, jus simple

Braised lamb ravioli, sautéed mushrooms, lamb jus



Suprême de faisan, gratin de courge spaghetti, jus truffé

Breast of pheasant, spaghetti squash "au gratin", truffle infused jus



Biscuit moelleux aux épices et à l'abricot, mousse légère au praliné

Spice cake with apricots and a light praline mousse

Café, thé et tisane

Coffee, tea and herbal tea

Mignardises

65 \$/pers.

Midis en fête 2008

Le Repas

**Crème brûlée au foie gras et à l'amande,
toast de pain de kamut et compote de figues**

Crème brulee of foie gras with almonds, Kamut bread toast and fig compote



Médaille de homard, réduction de cidre de glace, purée de céleri rave

Lobster medallion, apple ice wine reduction, celeriac purée



Croustillant de glace vanille à la crème de marron,

biscuit capucine et sauce anglaise au chocolat

Chestnut cream and vanilla ice cream,

biscuit capucine and chocolate crème anglaise

Café, thé et tisane

Coffee, tea and herbal tea

Mignardises

67 \$/pers.

Midis en fête 2008

Le Repas


Langoustine dans une papillote croustillante au basilic

Scampi cooked « en papillote » with basil



Confit de caille et rouelle de foie gras en velouté de courge butternut


Quail confit and foie gras served in a butternut squash velouté



Cerf laqué au caramel de betterave,

mitonnée de légumes et mousseline de pommes de terre Yukon

*Lacquered deer served with beet caramel,
simmered vegetables and Yukon gold potatoes*



Ganache de framboises sur pain de Gênes citronné, glace au chocolat blanc

*Raspberry ganache, lemon-flavoured Genoa cake,
white chocolate ice cream*

Café, thé et tisane

Coffee, tea and herbal tea

Mignardises

75 \$/pers.