

Un Verre de mousseux à votre santé

En Amuse bouche

Créativité autour du Foie gras

De nos marmites

Velouté de panais et de navet, réduction de jus de betterave et de bleuets confit

Classique des fêtes réinventé

Rouleaux impériaux de canard confit, oignons caramélisés à la szechuanaise
et glace de viande au gingembre et tamari

Ou

Délice des Appalaches en croûte de panko, confit de canneberges au poivre long
et espuma au champagne et à la framboise

Frison digestif

Le trou normand de calvados, perle de pomme givrée à la fleur de bergamote

Goûter nos combinaisons de saveurs

Risotto aux lardons fumé et aux champignons sauvages,
ris de veau confit et caramélisé au miel, copeaux de Regiano frais

Poitrine de poulet fermier farci aux noisettes et aux pignons de pins rôtis,
glace de viande aux herbes salées du bas du fleuve et pommes caramélisées au muscat

Côte de bœuf certifier Angus AAA massé aux épices maison et vieilli jus de cuisson au Earl grey

Wellington de saumon et pétoncles fumé, crevette géante à l'Espelette et beurre blanc aux chardonnays

L'assiette de fromage du terroir

Création festive autours du Grand Marinier

52 \$ ++

Le Dijon

chic et sympathique !

Menu service au chambre disponible.
Soirée "jazzy" avec musiciens

