

## *Mise en Bouche et Apéro*

Gravlax de saumon et betterave

Kir royal aux framboises et romarin

## *Soupe et Salade*

Velouté de panais et poires

ou

Salade de roquette, Asiago, pommes et noix de pin,  
vinaigrette aux canneberges

## *Entrées*

Pétoncles poêlés, nuage d'estragon et poivre rose

Ou

Coupe croustillante au foie gras et oignons caramélisés

Ou

Burratina et Kaki Fuyu, mélasse de grenade

## *Plats*

Suprême de pintade farci aux champignons sauvages, Grelots  
au sel de romarin, bouquet d'asperges

Ou

Côte de porc rôtie en croûte de pistaches, Purée de pommes  
de terre à l'ail rôti et rapinis

Ou

Raviolis de crabe, sauce aux citrons confits

## *Desserts*

Verrine de poire pochée et mousse de caramel

ou

Dacquoise pralinée et ganache salée

## *Mignardise*

Macaron

Thé ou Café

# *Menu*

## *de la Veille*

## *du Jour de l'an*

*95\$ par personne*

*Taxes et service en sus*

