



## Menu de Noël

### Apéro

\*Peuvent être servis sur les tables au moment de votre arrivée afin d'avoir un moment d'accueil et de discussion debout avant de passer à table.

Plateau de fromages et de charcuteries --- 5,00\$

Plateau de produits de la Mer --- 5,00\$

Plateau de crudités --- 2,50\$

### Soupes

Potage de saison --- 4,00\$

Potage de saison et croûton au chèvre chaud --- 6,00\$

### Entrées

Duo de terrines du terroir --- 7,00\$

Acras de morue --- 7,00\$

Salade grecque --- 7,00\$

## Plats principaux

Casserole de fruits de mer --- 17,00\$

\*Crevettes, pétoncles, poissons en sauce gratinée servi avec salade du chef

Effiloché de canard --- 17,00\$

\*Effiloché de canard au calvados servi sur gratin de pommes de terre et salade du chef

Champvallon --- 15,00\$

\*Braisé de porc rehaussé de pommes de terre en rosette servi avec salade du chef

Feuilleté aux champignons -- 15,00\$

\*Feuilleté garni d'une farce au tofu, champignons et Noix de Grenoble servi avec salade du chef

## Desserts

Crème brûlée --- 5,00\$

Tarte au sucre maison et crème glacée --- 7,00\$