



TABLE D'HÔTE FESTIVE

Restaurant L'Ambiance, 6 services

—◆ Jeudi le 31 décembre 2015 ◆—

Amuse-bouches



Crème d'oignons blancs à la bière Dieu du Ciel, croquettes de pommes de terre et cheddar Perron



Torchon de foie gras de canard au Pineau des Charentes, petite brioche au beurre, marmelade d'oranges sanguines, crumble de noisettes

ou

Pétoncles géants cuits à l'unilatéral, crèmeuse de chou-fleur au parmesan Reggiano, bacon croquant de Monfort, pomme acidulée, Carminée

ou

Salade de chou kale, homard, suprêmes d'oranges et pamplemousses, mayonnaise mikado, graines de citrouille torréfiées



Granité aux pommes Granny Smith et cidre de glace



Filet de bœuf façon Wellington, sauce périgourdine

ou

Pavé d'omble de l'Arctique, raviolis de patates douces au beurre noisette, garniture grenobloise

ou

Jarret d'agneau braisé laqué au moût de raisins, légumes racines rôtis, écrasé de pommes de terre à l'ail confit

ou

Suprême de volaille de la Ferme des Voltigeurs, sauté de champignons shiitake et kale au fromage Oka, sauce crémeuse au madère



Grande assiette de dégustation de desserts du temps des Fêtes



Café, thé, infusions

13 ANS ET PLUS : 89 \$ • ENFANT 6 À 12 ANS : 45 \$ • ENFANT 0 À 5 ANS : GRATUIT
PRIX PAR PERSONNE • FRAIS DE SERVICE ET TAXES EN SUS.