

TABLE D'HÔTE 31 DÉC.

2026

85\$*
par pers.

L'entrée

Soupe à l'oignon

Gratinée au fromage suisse

Dumplings au poulet

Sauce Wafu ou chili doux, salade thai

Assiette de saumon fumé maison

Tranches fines d'oignon rouge, câpres, roquette, sauce tigre

Inclut

VERRE DE MOUSSEUX

au coup de minuit

LE PLAT principal

Pavé de saumon

Saumon grillé, sauce vierge, tomate cerise, olive noire, suprême de citron/lime, basilic, huile d'olive, riz et légumes

Salade de brie fondant pané

Mesclun, tomate cerise, canneberge, vinaigrette balsamique et croûtons

Pappardelles au homard

Bisque de homard et homard

Bavette

Bavette de boeuf Angus AAA (8 oz) frottée aux épices et cuite sur le grill, pomme de terre farcie, sauce et légumes

LA DOUCEUR sucrée

Dessert au choix du Chef

Café ou thé

Taxes et service en sus.
Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire.



Pappardelles au homard