

# ÉCHAUDÉ

## **MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE**

85\$ PAR PERSONNE

### **AMUSE-BOUCHE**

Foie gras, carré aux dattes, orange confit

### **ENTRÉES FROIDES**

Carpaccio de cerf rouge, légumes marinés, mayonnaise de panais à la truffe

ou

Huître fraîche, écume d'Orpailleur, gelée de pomme, galette de riz

### **ENTRÉES CHAUDES**

Côtelette d'agneau KRT, houmous à l'ail noir de l'île, choux de Bruxelles aux noisettes

ou

Homard thermidor au Chemin Hatley

### **PLATS PRINCIPAUX**

Pétoncles de l'Archipel-de-Mingan, lentilles corails au safran, huile à la lime et kaki

ou

Médallions de veau de lait, arancini au crabe et citron, topinambours, sauce foie gras

### **DESSERT**

Mignardises