



JESSICA RENAUD
cuisinière globe-trotter

Menu gourmand automne 2014

45\$

Apéro surprise!

Entrées froides

Salade de haricots verts et prosciutto croustillant
Salade de betteraves et pacanes caramélisées au chèvre poêlé
Crostinis aux champignons strophaires et fromage Louis d'Or
Terrine de pintade et abricots avec croûtons au levain +5\$

Entrées chaudes

Potage chou-fleur, pomme et oignon caramélisé
Potage champignon et vin blanc
Potage courge musquée et ail confit
Salade de haricots blancs et canard fumé à l'hysope +5\$

Plats principaux

Suprême de canard au miel de sarrasin, légumes du marché
Souris d'agneau au porto et rutabagas caramélisés sur polenta
Pétoncles flambées à la sambuca sur risotto de calendule et Hatley
Râble de lapin farci champignons et pommes, sauce à la moutarde +5\$

Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et chocolat blanc
Mousse chocolat noir et fleur de sel vanillée
Fine tartelette frangipane, poire et framboise
Pavlova à la costarde au chocolat et framboises
Accompagner votre dessert d'un Nivole pétillant +5\$