

3 DÉCEMBRE 2021

Souper Gastronomique des Fêtes



ENTRÉE

Casserole d'escargots gratinés / bacon / mie de pain / gremolata / tomates cerises / échalotes vertes / ail / sauce au vin blanc, crème et estragon

Rillettes de canard aux herbes / purée de pommes brûlées / canard fumé / pickle de légumes / crackers

Végé-arancini de céleri-rave / fromage de chèvre / salade de roquette / coulis de poivrons rôtis

POTAGE

Velouté d'aubergines rôties / tomates confites et basilic

SALADE

Salade César / vinaigrette maison / œufs cuits durs / pancetta rôtie / croûtons et parmesan

REPAS PRINCIPAL

Paupiette de bœuf en croûte de panko / cheddar fort / oignons caramélisés / épinards à la crème / casserole de grelot et choux de Bruxelles / sauce bière et moutarde

Saumon rôti / couscous garni aux fruits séchés / salsa de raisins à la coriandre

Végé-Tofu parmigiana / nouilles aux œufs / sauce tomates fumées / légumes marinés / tapenade d'olives

DESSERT

Onctueux au chocolat noir / compote de fraises au balsamique / sauce chocolat

Tarte au citron / compote d'ananas, mangues et litchi / caramel au rhum Malibu

Une collaboration avec le

— GROUPE —

Massawippi