



Menu du 31 décembre 2011

Mise en bouche

Dégustation de foie gras mi-cuit à la fleur de sel et aux épices de Noël sur pain au levain

ou

Duo de pétoncles rôtis et ceviche aux herbes pré-salées du Bas-du-fleuve et sa julienne de pomme verte à la *Carpe Diem* et au caviar de corégone

ou

Croustillant de champignons sauvages à la crème de Migneron de Charlevoix et salade frisée niçoise

Raviole de homard et sa bisque à *La Corne et la Muse* vieillie en fût de chêne

ou

Velouté de pommes de terre douces à la *Au Pied du Courant* et au curry

Granité à *La Framboyante*

Wellington de bison de la Petite-Nation, sauce au poivre vert à *La Corne et la Muse* et petits légumes de saison

ou

Homard rôti et son beurre noisette au Key lime et légumes au curry sur purée de chou-fleur

ou

Vol-au-vent de légumes, beurre blanc au champagne et échalotes confites en robe des champs à l'*ESB 1821*

Farandole gourmande de la St-Sylvestre

Bonne et heureuse année 2012

Olivier Millot, Chef exécutif