



Menu du temps de Fêtes à 34,95 \$ (soir)

Mise en bouche

Crème brûlée au fois gras, aux épices d'hiver et son pain de miel

ou

Assiette de poisson fumé sur blinis à la *Et la lumière fût* et crème au raifort

ou

Petite salade mesclun, vinaigrette au champagne

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

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

Accompagné de petits légumes de saison

ou

Osso buco de dinde confite avec chutney de canneberges à la *Messe de Minuit* et aux épices de Noël

Accompagné de légumes racines confits à *La Scie Trouillarde*

ou

Pavé de flétan aux agrumes, risotto aux asperges et beurre d'écrevisse à la *Carpe Diem*

ou

Raviolis aux champignons sauvages et crème de céleri rave, épinards et huile de truffe

Gâteau du temps des Fêtes des BDT

Olivier Millot, Chef exécutif