

ENTRÉES

SALADE DE CANARD CONFIT SUR ROQUETTE

servie avec espuma du verger et vinaigrette au citron

GRAVLAX DE BOEUF À L'ÉRABLE

accompagné d'une salade croquante

TARTARE DE SAUMON CRÉMEUX AUX FRAISES

RILLETTE DU MANS EN POT AVEC GARNITURE

POTAGES

POTAGE SAINT-GERMAIN

CRÈME DE NAVET À LA POIRE

CRÈME DE CAROTTE ET GINGEMBRE

PLATS PRINCIPAUX

POITRINE DE POULET AUX HERBES SALÉES

servie avec sauce au citron confit et garniture de tomates et basilic

POITRINE DE POULET GLACÉE AU CALUMET

servie avec sauce à l'estragon

OSSO BUCCO DE CERF AUX BAIES DE SUREAU

FILET MIGNON DE PORC NAGANO

avec canneberges et érable

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE CHANTILLY CHOCOLAT BLANC

accompagné de gelée à la framboise

TARTELETTE DE FEUILLANTINE CHOCOLAT AU LAIT

accompagnée de gelée de la passion et orange

CHOU GOURMANT

au chocolat fleur de sel et crème anglaise chocolatée