

# menu spécial fêtes

## Entrée

Foie gras de canard au torchon et son  
petit pain brioché

Duck foie gras ``Torchon style``

31.00\$

## Plats

Côte de veau de lait avec son jus au  
thym frais  
accompagnée des pâtes du chef

Milk calf chop with fresh thyme juce

with chef pasta

59.00\$

Dinde farcie, Petit pois à la française,  
pommes de terre, Carottes et Ataca

Stuffed tukey with french Green pea, Potatoes, Carrots  
and Ataca

26.00\$

Filet de saumon mousseline de la  
mer sauce poivre vert, riz safrané,  
carottes Vichy et asperges

Salmon fillet with muslin of sea with green peppercorn  
sauce, saffron rice, vichy carrots and asparagus

31.00\$

## Dessert

Mini bûche de Noël

10.00\$

