



T A B L E D ' H Ô T E 4 S E R V I C E S

MISE EN BOUCHE

Potage du moment

Mini tartare de saumon au dijon, câpres, guacamole et plantain frit

Crevettes miso, wakame frais sur tuile de riz

Pâté de canard du Cellier, porto et oignons caramélisés

Bocconcini et portobello, roquette, huile de truffe et basilic

Magret de canard fumé du Lac Brome, salade du moment et raisins confits

ENTRÉES

Croquant de chèvre tiède sur lit de betteraves maison, réduction de balsamique

Feuilleté d'escargots, sauce forestière

Salade de pieuvre froide de Séville, mayonnaise de kalamata

Céviche de Mahi Mahi Péruvien, oignons rouges, poivrons et coriandre

Chaudrée de crevettes à la façon Chilienne

Foie gras poêlé avec ses épices d'automne, sur pommes au rhum

PLATS

Pêche du marché

Osso Bucco de Nagano à la milanaise, croquant de Serrano

Boeuf du jour, inspiration du chef

Magret de canard laqué, sauce Pékinoise

Ris de veau poêlé, moutarde à l'ancienne

Risotto de confit de canard, champignon portobello et beurre de foie gras

Linguine aux fruits de mer, sauce de tomates fraîches et basilic

Côte de veau de lait poêlée, sauce forestière

Filet mignon & crevettes, sauce prosciutto crémeuse

DESSERTS

Sélection du Cellier

Ardoise de fromages