



## MENU DES FETES

## CHRISTMAS MENU

### LES ENTREE AU CHOIX

### STARTER CHOISE

<b>FOIE GRAS AU TORCHON MAISON</b>	<b>\$12</b>
Confit de figues et toasts grilles	
<b>GRAVLAX MAISON</b>	<b>\$8</b>
Câpres, citron	
<b>FEUILLETES D'ESCARGOTS ESTRAGON</b>	<b>\$8</b>
Sauce crème estragon et citron	
<b>SOUPE DE POISSON</b>	<b>\$8</b>
Crouton et sauce rouille	

<b>HOME MADE FOIE GRAS</b>	<b>\$12</b>
Toasted bread and figues jelly	
<b>SALMON GRAVLAX</b>	<b>\$8</b>
Caper and lemon	
<b>SNAIL IN PUFF PASTRY</b>	<b>\$8</b>
Taragon creamy sauce	
<b>FISH SOUP</b>	<b>\$8</b>
Served with croûtons and rouille sauce	

### PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX

### CHOICE OF MAIN DISH

<b>COTE DE VEAU FORESTIERE</b>	<b>\$48</b>
Crème champignons, gratin dauphinois et légumes	
<b>FILET DE BOEUF ET SCAMPI</b>	<b>\$52</b>
Sauce poivre et gratin dauphinois légumes	
<b>PETONCLES   CREVETTE FLAMBEES SAMBUCCA</b>	<b>\$48</b>
Crème sambucca riz et légumes	
<b>RIS DE VEAU POELES</b>	<b>\$46</b>
Sauce cognac et poivre vert gratin et légumes	
<b>PAVE DE SAUMON EN FEUILLETE</b>	<b>\$39</b>
Crème citron basilic échalote, riz et légumes	
<b>JOUE DE BOEUF BRAISEE</b>	<b>\$40</b>
Sauce vin rouge pomme de terre gelot légumes	

<b>VEAL CHOP MUSHROM SAUCE</b>	<b>\$48</b>
Scallops potatos and veggies	
<b>SURF AND TURF</b>	<b>\$52</b>
Pepper sauce veggies and potatos	
<b>SHIMP AND SCALLOP FLAMBEES</b>	<b>\$48</b>
Creme, sambucca rice and veggies	
<b>SWEETBREAD POELES WITH COGNAC</b>	<b>\$46</b>
Cognac and pepper sauce veggies & potatos	
<b>SALMON IN A PUFF PASTRIE</b>	<b>\$39</b>
Lemon basil shallot creamy sauce, rice veggies	
<b>BEEF CHEEK BRAISED</b>	<b>\$40</b>
Red wine sauce potatos ,veggies	

### DESSERT

### DESSERT

**GATEAU CHOCOLAT AU CARAMEL**

**CHOCOLATE CAKE WITH CARAMEL**

