

LA CUISINE PRIVÉE

MENU DU SOUPER D'AUTOMNE

SERVI VENDREDI ET SAMEDI DE 17H À 23H
1ER OCT. AU 6 NOV. 2021

\$48/PAR PERSONNE (TAXES ET POURBOIRE NON INCLUS)
ENFANTS 0-4 ANS GRATUIT / ENFANTS 5-12 24\$/CHACUN

**- RÉSERVATIONS OBLIGATOIRES -
APPORTEZ VOTRE VIN**

- BISQUE DE CITROUILLE RÔTIE -

BISQUE CRÉMEUSE DE CITROUILLE RÔTIE AUX CLOUS DE GIROFLE & GINGEMBRE FRAIS, SERVIE AVEC DES GRAINES DE CITROUILLE FUMÉES

- POULET GLACÉ AUX PRUNES & SUMAC -

PILONS DE POULET GLACÉ D'UNE SAUCE BARBECUE AUX PRUNES & SUMAC MAISON SUCRÉE

- CHEESECAKE SALÉ AUX PLEUROTÉS & ÉCHALOTES -

UN SAVOUREUX MÉLANGE DE FROMAGES RICHES & PLEUROTÉS LOCAUX DE LA FERME TONG HUANG, SUR UNE CROÛTE DE PACANES GRAHAM, GARNI D'AIL & BETTERAVES MARINÉES AU BALSAMIQUE

- BOEUF BRAISÉ SERVI SUR ORZOTTO -

BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE & STOUT DE LA BRASSERIE LIVINGSTONE, SERVIE SUR ORZOTTO PERLÉ AU PARMESAN & ESTRAGON

- SAUMON AU FOUR SUR SALADE D'AUTOMNE -

SAUMON EN CROÛTE D'ÉRABLE SERVIE SUR MAÏS GRILLÉ, POMMES, RADIS & OIGNONS ROUGES, GARNI AVEC UNE VINAIGRETTE À LA CAPUCINE

- COURGE POIVRÉE FARCIE & LÉGUMES SAUTÉS -

COURGE POIVRÉE GRILLÉE FARCIE D'UNE PURÉE DE POMMES DE TERRE, SERVIE AVEC CAROTTES SAUTÉES & HARICOTS VERTS

- CRUMBLE AUX POMMES CLASSIQUE -

CRUMBLE AUX POMMES SUCRÉ, GARNI DE CRÈME FOUETTÉE AU ILLICIT MOONSHINE DE VERGERS PETCH

INCLUS : Servi avec petits pains frais De Boulangerie Chartrand & Beurre d'Automne Maison.

-Café standard inclus-

Extras disponibles Jus, Lait, Lait au chocolat, Chocolat chaud, Cafés style Espresso, Cidre épice maison*