

Le Fleuron (restaurant et salle de réception)
Le Festin gastronomique de Noël

(24 et 25 Décembre)

Vécuté jardinier parfumé à la muscade

Saumon du fumoir à l'érable et au Cognac sur lit de verdure fine, vinaigrette aux agrumes

Ou

Baluchon de Canard confit, coulis fruité parfumée à la Poire Williams

Medaillon de Wapiti aux pommes caramélisées et au Calvados

Ou

Complicité de Pétoncles et de Crevettes, crémeuse parfumée à l'anis étoilé

Ou

Mignon de Bœuf flambé au Brandy et sa poivrade

Ou

Blanc de Volaille farci d'Autruche, émulsion à la mangue et Muscat

Douceurs du Pâtissier

Café, Thé, Infusion

39,95\$ (taxes et services en sus)