

*Le Fleuron (restaurant et salle de réception)*

## *Table d'hôte du Nouvel An*

*(31 Décembre et 1er Janvier)*

*Velouté jardinier parfumé aux fines herbes*

\*\*\*

### *Les Entrées (7.95\$ à 16.95\$)*

*Terrine de Bison aux canneberges, confiture d'ognons aux cassis Effiloché de  
mêslun aux pétoncles fumées, vinaigrette à la liqueur de pêches*

*Fruite fumée à l'orange et au Cointreau et ses câpres Escalope de Foie gras poêlé,  
émulsion aux figues et Muscat Épaules de Cailles confites à la fleur de thym et au miel*

\*\*\*

*Magret de Canard et ses pommes caramélisées à la liqueur de Calvados Poêlée de  
Pétoncles et de Crevettes aux saveurs océaniques*

*Noix de Ris de Veau aux agrumes, émulsion au Grand Marnier Médailon  
d'Autruche aux perles et à la liqueur de framboises*

*Langoustines au beurre d'ail doux et aux herbes de Provence*

*Filet de Saumon, crémeuse parfumée au Pernod*

*Entrecôte de Bœuf grillé, poivrée aux champignons des bois*

*Longe de Veau de lait, crème fleurette aux cœurs d'artichauts*

*Duo de Pâtes fraîches farcies au goût du Chef*

*Carré d'Agneau et son jus à la menthe poivrée*

*Cuisse de Lapin farci de gibier, émulsion à la fleur de romarin*

\*\*\*

### *Les Délices fondants du Pâtissier*

\*\*\*

*Café, Thé, Infusions*

*23.95 \$ à 39.95 \$*

225, Saint-Laurent Ouest (entre St-Jacques & St-Thomas), Vieux-Longueuil  
Réservations & Informations : (450) 646-2665 , [www.lefleuron.com](http://www.lefleuron.com) ou écrire à : [info@lefleuron.com](mailto:info@lefleuron.com)