



Noël

À LA MARINE

ENTRÉES

CRÈME D'OIGNONS AU PORTO

Velouté d'oignons caramélisés, déglacés au porto et mijoté dans un bouillon de volaille maison. Le tout émulsionné au beurre, garniture de croûtons et parmesan.

BETTERAVES ET BURRATA

Betteraves rôties et chou nappa, garnis de noix de pin et raisins verts. Vinaigrette à la menthe, demi-burrata, réduction de balsamique et croûtons.

CARPACCIO DE FILET DE BOEUF

Fines tranches de filet mignon AAA présenté à cru et arrosées d'une huile d'olive citronnée. Tomates confites, câpres, oignons rouges et roquette. Rehaussé de parmesan et réduction de balsamique.

RAVIOLIS DE SAUMON ET SHIITAKÉS

Nos pâtes fraîches maison farcies de saumon, champignons shiitakés, nori, ricotta et poires sautées. Servis dans une crème citronnée aux asperges. Parmesan et micro-pousses.

Trou Normand

TROU NORMAND

GRANITÉ FESTIF

Granité maison à la liqueur de sureau de la Distillerie de Montréal et menthe fraîche.





Plats principaux

PLATS PRINCIPAUX

MANICOTTIS VÉGÉTARIENS | 65\$

Pâte fraîche maison remplie d'une farce de ricotta, kale, champignons et courge rôtie. Le tout passé au four dans une sauce rosée. Parsemé au service de noix de pin, parmesan et d'un trait de pistou.



JOUE DE BOEUF BRAISÉE À LA BIÈRE | 80\$

Joue de bœuf mariné puis braisé à la bière La Reine d'Hiver (Microbrasserie Cardinal de Hudson). Accompagné d'une purée de pommes de terre à l'ail et de ses légumes de braisage. Pancetta rôtie.

POULET MANCHON AUX CAMERISES | 75\$

Poitrine de poulet désossée et son manchon d'aile cuite sous vide puis rôtie au four. Fromage raclette fondu et nappée d'une sauce aux camerises de Petits Fruits St-Louis. Bruxelles frits et gratin dauphinois.

RISOTTO AUX FRUITS DE MER | 90\$



Crevettes nordiques et petits pétoncles sautés à l'ail et à l'échalote, déglacés au vin blanc et crévés. Rehaussé de bisque de crevettes maison puis incorporé dans un risotto au parmesan. Servi avec asperges, palourdes en coquilles et queue de homard.

Dessert

DESSERT

BÛCHE DE NOËL 100% MAISON

Gâteau roulé au chocolat, mousse aux framboises et mousseline au chocolat blanc et fromage à la crème. Sauce aux framboises, ganache au chocolat 70%.

