Repas de Noël 2026

seulement le 24 décembre

Potage de poivrons rouges et tomates rôties

Bouillon à l'oignon, toast gratiné au cheddar vieilli

Salade de saison, châtaigne, vinaigrette de framboise

Crémant d'Alsace, Lune à Boire, Marc Kreydenweiss pinot blanc, auxerrois, chardo

Fleur de saumon fumé, rosace de betterave rouge et jaune

Sancerre, MK, Michel Vattan 2024 sauvignon blanc

Joue de porc braisé, purée de citrouille et jus au porto

Saumur-Champigny, Clos Lizières, Le Petit Saint-Vincent 2023 cabernet franc

Cocktail de crevettes, mayonnaise relevée au raifort

Saint-Bernard de Lacolle (Québec), Réserve, Camy 2024 chardonnay

Fricassée de confit de canard à l'ail doux

*Saint-Armand (Québec), Clos Ruisseau, Pigeon Hill 2024 * marquette*

Sorbet aux fruits rouges, bulles

Filet de veau de lait à la moutarde de Dijon

Hautes-Côtes de Beaune (Bourgogne), Denis Carré 2023 pinot noir

Médaillons de cerf rôti, sauce bordelaise

Saint-Joseph, Les 100 Ciels, Jean-Luc Colombo 2024 syrah

Filet de flétan, crème de pesto

Chablis, Domaine de Lavantureux 2022 chardonnay

Contre-filet de bœuf, sauce au poivre vert de Madagascar

Saint-Émilion Grand Cru, Château d'Arcole 2022 merlot, cab. sauv.

Bûche de Noël

Tarte au citron

Religieuse fraise-verveine

Hemmingford (Québec), Poiré de Glace, Salamandres poire (beauté flamande, bosc)

Menu 160, avec accord vins 220