

# DE VILLIERS

## MENU DES FÊTES 2018

### ENTRÉES

- Ravioli frit au canard confit, julienne de légumes et graines de sésame ..... 14\$
- Mini tourtière au veau et son chutney aux fruits ..... 10\$
- Crevettes géantes en robe de cheveux d'anges, émulsion citronnée..... 14\$
- Gnocchis à la courge musquée, crème douce aux fines herbes ..... 12\$
- Saumon mariné à la betterave et orange sur légumes croquants, crème douce à la ciboulette ..... 14\$

### PLATS

- Filet de dinde rôti, sauce baies de genièvre et marmelade de canneberges ..... 38\$
- Poitrine de pintade farci aux raisins de Corinthe et foie gras..... 42\$
- Rôti de porc farcie aux pommes et marrons glacés au miel ..... 39\$
- Feuilleté de volaille au fromage brie et prosciutto, sauce aux groseilles..... 38\$
- Pavé de saumon aux pistaches et zestes d'orange sanguine ..... 39\$
- Filet de bœuf grillé (6oz) aux champignons sauvages, sauce périgourdine ..... 52\$
- Grenadin de veau grillé, sauce poivre vert et vieux Bordeaux ..... 45\$

### POTAGES

- Potage de patates douce, oignons frits et pancetta
- Crème d'oignons à la bière brune et croustillant au fromage gruyère
- Velouté de courgettes et épinards
- Potage aux pois verts et lardons fumés maison

### SALADES

- Salade de jeunes pousses au vinaigre de champagne, fromage cheddar, canneberges séchées, tomates raisin et pacanes torrifiées
- Salade de prosciutto et roquette, ananas grillé, copeaux de parmesan, noix de pin et caramel de balsamique

### DESSERTS

- Bûche de Noël maison, chocolat et framboises
- Crème brûlée à la clémentine et chocolat blanc
- Gâteau au fromage en verrine et compote de cerises vanillées
- Pudding chômeur et caramel maison au bourbon, glace vanille maison
- Tarte au sucre maison
- Gâteau chocolat mi-amer et croustillant noisette
- Café / Thé / Tisane