

Chez L'Épicier
Menu du réveillon de Noël /Christmas Eve Menu
24 décembre 2018 / December 24th 2018
(2 services / 2 seatings)

Menu 5 services 65\$ / 5 Courses Menu \$65

Pain d'épices salé à partager, beurre noisette
Salted gingerbread to share, brown butter

&

Déclinaison de panais (BBQ, rôti, katsobushi), beurre blanc à la réglisse
Parsnip medley (BBQ, roasted, kastobushi), licorice buttered sauce

Saumon gravlax fumé, oignons, capucine marinée
Smoked salmon gravlax, onions, marinated nasturtium

Terrine de foie gras, tuiles d'épices boréales,
sucre à la crème et gelée de pimkina +9\$
Terrine of foie gras, gingerbread, cream fudge, pimkina jelly +9\$

Ragoût de joue de veau Grand-Mère, légumes d'automne
Veal's cheek grandma's stew & autumn vegetables

Bûche de Noël
Christmas log

Accord de vins disponible au coût de 70\$ (17 onces par personne)

Wine pairing available at cost of \$70 (17 ounces per person)

****Version disponible pour végétariens, végétaliens et coeliaques**

** Menu available for vegetarians, vegans and coeliacs

Chez L'Épicier
Menu du réveillon de Noël /Christmas Eve Menu
24 décembre 2018 / December 24th 2018
(2 services / 2 seatings)

Menu 8 services à 90\$ / 8 Courses Menu at \$90

Pain d'épices salé à partager, beurre noisette
Salted gingerbread to share, brown butter
&

Bisque de homard, crème fraîche et caviar de mullet
Lobster bisque, fresh cream, and mullet caviar

Déclinaison de panais (BBQ, rôti, katsobushi), beurre blanc à la réglisse
Parsnip medley (BBQ, roasted, kastobushi), licorice buttered sauce

Saumon gravlax fumé, oignons, capucine marinée
Smoked salmon gravlax, onions, marinated nasturtium

Tartare de canard, canneberges, mousse de foie de volaille
(Extra truffe du Périgord +8\$)

Duck tartar, cranberry, chicken liver mousse
(Perigord truffle extra +\$8)

Ou/or

Terrine de foie gras, tuiles d'épices boréales, sucre à la crème
et gelée de pimbina +9\$

Terrine of foie gras, gingerbread, cream fudge, pimbina jelly +9\$

Ragoût de joue de veau Grand-Mère, légumes d'automne
Veal's cheek grandma's stew & autumn vegetables

Duo de fromages québécois, gelée aux canneberges
Quebec cheese duet, cranberry jelly

Glace au topinambour, lait de poule
Jerusalem artichoke ice cream, egnog

Bûche de Noël
Christmas log

Accord de vins disponible au coût de 70\$ (17 onces par personne)

Wine pairing available at cost of \$70 (17 ounces per person)

****Version disponible pour végétariens, végétaliens et coeliaques**

** Menu available for vegetarians, vegans and coeliacs, vegans and coeliacs