

TEMPS DES FÊTES

# Menu découverte

24 NOVEMBRE AU 6 JANVIER

## POTAGE INSPIRATION DU MOMENT

### - Entrées -

#### TATAKI DE GIBIER EN CROÛTE D'ÉPICES

Saisi sur la braise de charbon, légumes marinés, réduction d'hydromel

#### BONBON DE CHÈVRE CROUSTILLANT

Mélange de laitues, pommes caramélisées, noix torréfiées et vinaigrette à l'érable, cidre de pommes et cannelle

#### RAVIOLO AUX FRUITS DE MER

Pétoncles, crevettes, homard, crabe, sauce crémeuse au pastis et fenouil

#### TOURTIÈRE REVISITÉE FAÇON EMPENADA

Mayonnaise au raifort et ketchup de betteraves maison

### - Plats -

#### BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE

Sauce au foie gras, polenta crémeuse, légumes racines poêlés au beurre

#### CÔTE DE PORC NAGANO MARINÉE

Sauce à la bière, purée de topinambour fumé, légumes du moment

#### CUISSÉ DE CANARD CONFITE

Sauce gastrique aux cassis, purée de courge, légumes du moment

#### SAUMON POÊLÉ

Sauce vierge de radis, chutney de choux et canneberges, légumes du moment

### - Desserts -

CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT NOIR 58% ET LIQUEUR DE MENTHE

BUCHETTE À LA POMME GRENADE ET CHOCOLAT BLANC

*Le Greg*  
STEAKHOUSE, GASTRONOMIE & TERROIR

**59,00\$**  
(TAXES ET SERVICE EN SUS.)