

TABLE D'HÔTE 5 SERVICES DE NOËL

25 Décembre 2017, servi à 17h30 et 20h30

Servi en salle à manger L'Ambroisie

50.00\$ service et taxes en sus

25.00\$ service et taxes en sus pour les enfants de 6 à 12 ans

Sans frais pour les enfants de moins de 5 ans (Un enfant gratuit par adulte payant)



MONT GABRIEL
RESORT & SPA

Mousse de foie de canard au pineau des Charentes et confit d'oignons rouges
Coffret de ris de veau et pleurotes, sauce financière et baies roses
Variété de pousses de jeunes laitues et ses garnitures, vinaigrette aux canneberges et framboises

Velouté de courge doubeurre et coulis de poivrons rouges avec réduction de sirop d'érable

La traditionnelle dinde de Noël et mousse de marrons sur fonds d'artichauts
Noix de Saint-Jacques à l'anis étoilé et chutney sur linguines maison, sauce beurre blanc au safran
Bœuf Wellington, filet mignon en pâte feuilletée et sauce périgourdine
Carré d'agneau au parfum de Provence et son jus à l'ail confit

Trio de fromages du Québec

Le gâteau érablière recouvert de pépites d'érable
Crème brûlée au chocolat du Yucatan aromatisée à la liqueur Bailey's
La bûchette aux trois chocolats
La coupe de salade de fruits

Thé, café, tisane

Ce menu est à titre indicatif seulement puisque les éléments le composant varient au gré des saisons.
Nous ferons l'impossible pour respecter vos restrictions en lien avec les allergies mais prenez note que, malgré nos efforts, tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes.