

MENU



Auberge

Souper table d'hôte 5 services

Soirée du 31 décembre 2023

POTAGE

Fenouil et tomates avec huile aux herbes

SALADE

Multifeuilles aux agrumes et aux cajous

CHOIX D'ENTRÉES (1 choix)

Terrine de gibier comploté de canneberge et pointes de pita grillées

Assiette gravlax de saumon, câpres, oignons marinés et roquette

Carpaccio de betteraves crème sure cajou, noix de Grenoble, roquette

PLATS PRINCIPAUX (1 choix)

Suprême de pintade aux épices cajun, purée de panais et salsa de poivron, pommes et graines de fenouil
légumes du moment et pommes de terre grelots

Bavette de boeuf au vin rouge et échalotes, sauce jus de boeuf aux herbes sur purée de courge musquée et raisins verts, légumes
du moment et pommes de terre grelots

Filet de saumon au *pangrattato* et sauce coco à la lime et aneth, tomates confites à l'ail,
légumes du moment et pommes de terre grelots

Couscous de chou-fleur aux épices berbères avec croquette de tofu aux champignons shiitakes, humus aux poires et sauce
chimmichurri, légumes du moment

DESSERT

Sélection du chef

071122

131, chemin de Jouvence, Orford, Québec J1X 6R2 • www.jouvence.com

1.800.567.3134 | Téléc.: 450 532-3140 | info@jouvence.com


L'HÔTELLERIE AUTREMENT!