

Chez L'Épicier
Menu du Réveillon du Nouvel An / New Year's Eve Menu
31 décembre 2018 / December 31st 2018
(2 services / 2 seatings)

Menu 4 services 65\$ / 4 Courses Menu \$65
(Disponible avant 19h seulement/ Available before 7 PM)

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

&

Saumon fumé, blinis, aneth, crème fraîche, billes de vodka
Smoked salmon, blinis, fresh cream and vodka balls

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

Ou/or

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

Porcelet, betteraves marinées, purée de panais et légumes racines
Piglet, marinated beetroot, parsnip puree and root vegetables

Tarte aux pommes, glace aux épices
Apple tart, spiced ice cream

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 du Nouvel An / New Year's Eve Menu
31 décembre 2018 / December 31st 2018
(2 services / 2 seatings)

Menu 8 services 90\$ / 8 Courses Menu \$90
(Disponible toute la soirée / Available all evening)

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

Saumon fumé, blinis, aneth, crème fraîche, billes de vodka
Smoked salmon, blinis, fresh cream and vodka balls

Boudin Blanc, truffe, sauce au Champagne
White pudding, truffle, Champagne sauce

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

Terrine de foie gras, pain d'épices, sucre à la crème et gelée de pimbina
Terrine of foie gras, gingerbread, cream fudge and pimbina jelly

Salade boston, vinaigrette au babeurre
Boston lettuce, buttermilk dressing
&

Porcelet, betteraves marinées, purée de panais et légumes racines
Piglet, marinated beetroot, parsnip puree and root vegetables

Petit Caribou
Little Caribou shot

Tarte aux pommes, glace aux épices
Apple tart, spiced ice cream

Mignardises (bonbon aux patates, tire Ste-Catherine, fudge, sucre à la crème
Mignardises (potatoes candy, St-Catherine's toffee, fudge, cream fudge)

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