

REPAS

des fêtes

#1

Prix : 44.00\$/personne plus taxes

Surcharge de 15% sur commande de moins de 4 personnes

Bouchées en verrine (1 de chaque)

- 🍷 Les croustillants à la tapenade de tomates séchées
- 🍷 Le gâteau au prosciutto et au cheddar
- 🍷 Les tomates cerise caramélisées à la graine de carvi

Entrée

La caille en deux temps:

- 🍷 la cuisse de caille confite
- 🍷 la poitrine farcie aux langoustines et son émulsion de mangue au gingembre

Plat principal

- 🍷 Les cuisses de lapin farcies aux poireaux et aux pruneaux
- 🍷 Le nid de pommes de terre au Jersey du Fjord
- 🍷 La casserole de légumes
- 🍷 La salade d'épinards et de roquette, vinaigrette à la carotte et à l'orange

Dessert

Le pot au chocolat noir de Tanzanie au poivre long, et son écrasé de framboises, madeleine au sucre brun

Le Privilège.ca

418-698-6262

REPAS

des fêtes

#2

Prix : 52.00\$/personne plus taxes

Surcharge de 15% sur commande de moins de 4 personnes

Bouchées en verrine (1 de chaque)

- 🍷 L'agneau fondant sur sa tarte de poireau
- 🍷 Les crevettes « tiger » à la graine de sésame, sauce relevée au sésame et au miso
- 🍷 Le tataki de thon à la tomate confite en robe croustillante

Entrée

Le foie gras mariné au Porto et aux épices chaudes, pain brioché, gelée de thé sencha au matcha aux canneberges

Plat principal

- 🍷 Le carré de porc naturel glacé aux pamplemousses roses et au carvi
- 🍷 Les pommes de douces au romarin Les oignons caramélisés au vinaigre balsamique
- 🍷 Les fagots de légumes verts à l'huile de citron

Dessert

Le gâteau à l'orange et sa crème au beurre au chocolat

Le Privilège.ca

418-698-6262

REPAS

des fêtes

#3

Prix : 58.00\$/personne plus taxes

Surcharge de 15% sur commande de moins de 4 personnes

Bouchées en verrine (1 de chaque)

- 🍷 Le tartare de veau à la mangue et à l'oignon rouge au sucre
- 🍷 Le pétoncle des Iles de la Madeleine aux noisettes et sa purée de poires
- 🍷 Le shooter à la tomate et aux poivrons rouges grillés

Entrée

L'étagère de saumon fumé O'vive, Le Privilège et de saumon confit à l'huile d'olive et de papaye sur son socle de gelée de légumes, blinis de pommes de terre

Plat principal

- 🍷 Le rôti d'agneau en croûte de pain d'herbes, sauce aux morilles de l'Anse St-Jean
- 🍷 Les poivrons farcis à la purée de pois chiche
- 🍷 Les asperges à l'huile de persil
- 🍷 La casserole de tomates et d'aubergine

Dessert

Le gâteau au fromage et à la lime, sorbet aux petits fruits

418-698-6262

Le Privilège.ca