



**MENU
BRUNCH
DE NOËL**

25 DÉCEMBRE

*par le Chef, Matthieu Saunier,
et Dayron Concepcion*



ASSIETTE DE CHARCUTERIES FINES ET FROMAGES AFFINÉS

VIENNOISERIES VARIÉES

BAIES ET FRUITS FRAIS

HUÎTRES

Mignonette à l'argousier, caviar de mujol

BAVAROIS AU FROMAGE DE CHÈVRE

Basilic, prosciutto et pistaches

FOIE GRAS AU TORCHON

Chutney et brioche maison

DUO DE SAUMON KIMCHI ET FUMÉ

Blinis, crème sure à la lime et herbes fraîches

TARTINE AU FROMAGE 14 ARPENTS

Tomate confite, roquette et huile de truffe

ŒUF BÉNÉDICTINE AU CRABE

Mousseline de coco à l'estragon et hollandaise à la bisque

BAR À SALADES

BAR À PAIN

DINDE DE CHARLEVOIX BIOLOGIQUE

Jus de volaille et pommes Granny Smith

LÉGUMES BRAISÉS

Herbes fraîches et shichimi togarashi

SHORT RIBS DE BŒUF

Croustillant de champignons

BLANQUETTE DE LOTTE AU SAFRAN ET CHAMPIGNONS

RATATOUILLE AUX OLIVES ET À LA RICOTTA

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

Thym frais et ail noir

FONDUE AU CHOCOLAT

BROCHETTES DE FRUITS

ASSORTIMENT DE VERRINES, PÂTISSERIE ET TARTES


BÛCHE DE NOËL

BISCUITS AU PAIN D'ÉPICE

SOUPE DE CERISES AU VIN ROUGE

**65\$ PAR ADULTE, INCLUANT UN VERRE DE MIMOSA
32,50\$ POUR LES ENFANTS**

Taxes et service non-inclus

 Partagez des photos de vos plats en utilisant
le mot-clic ou en identifiant @OscoRestaurant!