



Chez Bernard

MENU DU TEMPS DES FÊTES

ENTRÉE CHAUDE

Potage de patate douce et oignon caramélisé, pétoncle poêlé, chip de pancetta, crème sure et crumble de pain d'épices

ENTRÉE FROIDE

Terrine de foie gras de canard, pain brioché tressé, confiture d'oignon au vin rouge

PLAT DE RÉSISTANCE

Osso bucco de bison, jus de cuisson monté à la purée de marron

Surf n' turf, filet mignon de bœuf et queue de homard, glace de veau au poivre Voatsiperifery, beurre monté à l'ail et ciboulette

Morue rôtie, poivron grillé, tapenade d'olive aux noisettes torréfiées, crème safranée au jus de moule

Caille royal farcit au goût des fêtes, foie gras de canard, canneberge, glace au porto fouettée au romarin

DESSERT

Tartelette brownies aux pistaches, mousse chocolat blanc et cœur fondant au fruit de la passion

65.00\$/personne

Disponible du 21 au 31 décembre sur réservation

407 rue Principale, Saint-Sauveur-des-Monts

info@chezbernard.com / 450-240-0000