



Chez Bernard

MENU DU TEMPS DES FÊTES

ÉLABORÉ PAR NOTRE CHEF CELESTINO GATTOLA

ENTRÉE CHAUDE

Potage poireaux, cresson, épinard, noix de pin torréfiée, chorizo

ENTRÉE FROIDE

Bille de foie gras de canard et gelée de poires au sauternes sur pain d'épices

PLAT DE RÉSISTANCE

Médaille de cerf rôti, riesling, cèpe, glace de veau parfumée au romarin

Pintade farcie à la mousse de canard, shiitake, poivre blanc sauvage Voatsiperifery, sauce brandy et foie gras

Joue de bœuf braisée, jus de cuisson réduit, tombée de choux au lardon

Ravioli de homard maison, beurre à la sauge, escalope de ris de veau croustillant au cœur fondant

DESSERT

Reine Elizabeth revisité au chocolat, glace aux épices

65.00\$/personne

Disponible du 24 au 31 décembre 2019 sur réservation

407 rue Principale, Saint-Sauveur-des-Monts

info@chezbernard.com / 450-240-0000