

MENU

5^e
ÉDITION

Le **BAL** **EN NOIR** *au clair de lune*

Amuses bouches

Macaron à la mousse de foie gras
Accras de crevettes
Mousse de fromage de chèvre à l'huile de basilic
Soupe froide de melon au porto

Entrée

Filet de sébaste, courge spaghetti
et crème de maïs

Plat principal

Magret de canard rôti,
sauce au cidre de glace et pommes fondantes
Légumes de saison des producteurs
de la Montérégie

Dessert

Chou gourmand à la camerise,
ganache au mélilot et crumble aux noisettes