

# l'ilot

REPÈRE GOURMAND

## Souper de la Saint-Sylvestre

### Cocktail d'accueil

---

### Mise en bouche

Cromesquis de canard confit, quinoa soufflé, émulsion aux herbes fraîches

**ou**

Velouté de céleri-rave, écume de rose sauvage et lait d'avoine (*option végé*)

---

### Entrées froides

Carpaccio de pétoncles, vinaigrette au cassis, tuile croustillante de sarrasin

**ou**

Focaccia aux topinambours, camerise, romarin et graines de tournesol (*option végé*)

---

### Entrées chaudes

Raviolo farci aux champignons, jus de viande infusé à la truffe, Louis d'Or

**ou**

Consommé de miso, champignons maitake fumés, huile parfumée aux herbes (*option végé*)

---

### Plats principaux

Magret de canard, purée de courge fumée, morille au jus, pomme de terre paillason, sauce foie gras

**ou**

Mijoté de lentilles béluga au carvi, tuile au poivron rouge rôti, sauce crémeuse aux herbes, pousse de moutarde Ruby (*option végé*)

---

### Dessert

Pistache et camerise en déclinaison

---

### Verre de bulles

ADULTE | 159\$

