



Bistro de Terroir Québécois
5308 Boul St Laurent
Mile End - Montréal
Tél : 438 387 6677
www.caribougourmand.com



MENU
31
DÉCEMBRE




5 SERVICES POUR 99\$ / PERS AVEC COUPE DE CHAMPAGNE

APÉRITIF

Trio de mise en bouche et 1 Coupe de Champagne

ENTRÉES, AU CHOIX PARMI.

Foie gras de canard au Grand Marnier sur un pain doré maison, pommes pochées et caramel au poivre.

 Croustillant des fêtes sur un sablé breton au thym, caviar d'aubergine, poivrons marinés et copeaux de fromage de brebis, et mesclun.

Gravlax de saumon mariné au Gin Trésor N°13 et betterave, accompagné de blinis, fromage fouetté aux herbes, et de mesclun assaisonné.

 Velouté de courge aux épices, accompagné de bâtonnets de brioche toastés.

TROU NORMAND

Granité poire et érable, arrosé de rhum épicé Chic Choc.

PLATS PRINCIPAUX, AU CHOIX PARMI.


Ossobucco de bison braisé, avec polenta crémeuse au vieux cheddar et choux de bruxelles rôtis au bacon et moutarde à l'ancienne.

Tournedos de saumon, avec fondue de poireaux et crevettes de Matane, accompagné de riz infusé au thé au jasmin.


 Gnocchis maison à l'huile de truffe, accompagnés d'une sauce crémeuse aux champignons et légumes croquants.

Cassolette de sanglier, mijoté au vin blanc avec pomme de terre grelot et petits légumes.

DESSERTS, AU CHOIX PARMI.

 Rocher du Caribou (Gagnant du défi Cacao Barry/Montréal à table 2019)
Chocolat aérien et cœur de caramel se marient sous le croquant d'un délicieux rocher aux éclats d'amandes. Le tout posé sur un biscuit aux noisettes.

 Douceur des neiges. Fruits frais et crème fouettée à l'érable, posés sur un nid de meringue légère.

 Cœur de citron. Sur un crumble caramélisé, crème au citron et meringue italienne flambée.

ALLERGIES ? C'est important, parlez-en à votre serveur !

Toutes allergies non signalées à la commande seront facturées en cas d'erreur