HÔTEL MORTAGNE



Trinquons à 2027 !

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

MENU 5 SERVICES

✦ AMUSE-BOUCHES

Huître, granité aguachile, clavalier d'Amérique *(Montérégie)*

Tartelette de betterave, poivre des dunes *(Tremblant)*

✦ ENTRÉE FROIDE · AU CHOIX

Terrine de foie gras maison, chutney de kumquat au mélilot

Carpaccio de crevettes, gel d'argousier, pomme verte

✦ ENTRÉE CHAUDE · AU CHOIX

Pétoncle, beurre de pistache et rose sauvage

Ravioli de homard, bisque, carvi sauvage

✦ PLAT PRINCIPAL · AU CHOIX

Magret de canard, purée de marrons, sauce aux pousses de sapin

Entrecôte de bœuf, jus au sirop de bouleau, chanterelles

Morue en croûte de truffe, émulsion au thé du Labrador

✦ DESSERT

Bûche de Noël de chez Farine Cacao

MOUSSEUX OFFERT ✦ DJ ET AMBIANCE ✦ DÉCO FESTIVE

DJ DE 19 H À 1 H ✦ **145 $** *par personne*

Enfants 12 ans et moins : 70 $

Réservez votre table **(450) 655-9966**