



Menu Esprit de Noël



Tradition et découverte seront à l'honneur à la table du chef Badr Bourabaa pour ce moment festif



Harira *al Fassia* datte medjhoul, *chabakias*

Œuf mollet bédictine, gravlax de saumon, mariné façon La Brise du Lac, *beghrir* de sarasin, sabayon de tétragone et bouton de Margueritte

Tartare de lapin de Stanstead, émulsion à la coriandre, racine de galanga, sirop de sapin et grains de cameline torréfiés. **+3\$**

Smoked meat de magret de canard, chutney de cornichon, crouton de pain Pumpernickel et seigle et émulsion de moutard de Meaux.

Pastilla de poisson, vermicelle de riz, citron confit et olives du souk.

Pastilla de volaille

Torchon de foie gras de canard à l'armagnac, confiture de potiron *maasla*, pain brioché tiède. **+3\$**

Carpaccio de pieuvre, sauce vierge au piment d'Espelette et oignons marinés au jus de betterave.



Canard du Lac Brome

Cuisse de canard confite, mousseline de cèleri-rave, variations de légumes, sauce aux camerises.

Volaille

Dinde rôtie, dualité de gelé d'atoca et sapinette, méli-mélo de pomme de terre, demi-glace au Romarin.

Spécialité

Tagine de poulet fermier, *zaalok* d'aubergine.

Bœuf CAB

Filet de bœuf grillé, écrasé de pomme de terre, variation de légumes et sauce poivrade. **+10\$**

Végétarien

Couscous marocain au légumes fondants, raisins et oignons caramélisés à la cannelle.

La pêche du jour

Poisson ou crustacé cuisiné selon l'inspiration du moment.

Gibier

Médailon de cerf, purée de patate douce et datte medjhoul, variations de légumes et réduction demi-glace au cassis et saint Domingo. **+5\$**



Assiette de fromages fin du Québec +5\$



Pudding Chômeur façon brise du lac et son sirop du temps des sucres.

Tiramisu, biscuit cuillère, mousse mascarpone, sirop de café

L'incontournable CHURRO saupoudré de cannelle et sucre pétillant, accompagné de son caramel à la fleur de sel

Crème brûlée saveur du moment

La Brise du Lac