

NOUVEL AN

2019

NEW YEAR'S EVE



AUBERGE
WILLOW
INN

Amuse Bouche

Huitres Rockefeller / Oysters Rockefeller

Ou / Or

Assiette de charcuteries / Charcuterie Plate

Soupe/ Soup

Crème de champignons sauvages / Cream of Wild Mushroom

Salade hivernale / Winter Salad

Endives, roquettes, radicchio, fromage bleu, noix de grenoble pralinées, vinaigrette à l'érable et cidre de pomme. / Endive, arugula, radicchio, blue cheese, candied walnut, maple and apple cider vinaigrette.

Carré d'agneau rôti / Roasted Rack of Lamb

Servi avec une sauce réduite au vin rouge, pommes de terres rattes et légumes de saison. / Served with a red wine reduction, fingerling potatoes and seasonal vegetables.

Ou/ Or

Filet de saumon rôti/ Roasted Filet of Salmon

Servi avec une sauce crémeuse, purée de pommes de terres à l'aneth et légumes rôties. / Served with a creamy sauce, dill mashed potatoes and roasted vegetables.

Granita

Omelette norvégienne / Baked Alaska

Ou/ Or

Poires pochées au vin rouge / Poached Pears in Red Wine

Verre de mousseux / Glass of Bubbly

Ambiance musicale live par «Trio Jazz Eric Lagacé » / Live Music by "Eric Lagacé Jazz Trio"

\$110 par personne plus taxes et services / per person plus tax and service

Pour réservation / For reservations: 450-458-7006

