

**M**  
LE  
**MONTRÉAL**  
GRILLADES ET FRUITS DE MER

**TABLE D'HÔTE DU SOIR - 31 DÉCEMBRE**

EVENING TABLE D'HÔTE ON DECEMBER 31



**ENTRÉE**  
APPETIZER

- FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON, COMPOTÉE DE POIRE  
AU POIRÉ DE GLACE

DUCK FOIE GRAS TORCHON, PEAR COMPOTE WITH ICE PERRY



**PLAT PRINCIPAL**  
MAIN COURSE

- FILET DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, JUS DE VEAU AU  
PORTO ET AUX MORILLES, CREVETTES, LÉGUMES PRIMEURS

VEAL FILET COOKED AT LOW TEMPERATURE, VEAL JUS WITH PORT WINE AND MOREL  
MUSHROOMS, SHRIMPS, MARKET FRESH VEGETABLES

64



**DESSERT**  
DESSERT

- SURPRISE DE 2019 AU CRÉMEUX AU CITRON ET AU CHOCOLAT  
JIVARA, BISCUIT AUX AMANDES

2019 SURPRISE WITH LEMON CRÉMEUX AND JIVARA CHOCOLATE, ALMOND CRUST

- CAFÉ, THÉ OU TISANE

COFFEE, TEA OR HERBAL TEA

COMPREND L'ENTRÉE, LE PLAT PRINCIPAL, LE DESSERT ET UN CAFÉ, UN THÉ OU UNE TISANE.  
\* MENU À LA CARTE ÉGALEMENT OFFERT  
INCLUDES AN APPETIZER, MAIN COURSE, DESSERT, AND COFFEE, TEA OR HERBAL TEA.  
\*À LA CARTE MENU ALSO AVAILABLE

**HORAIRE DU TEMPS DES FÊTES**

**31 DÉCEMBRE**

Table d'hôte de la Saint-Sylvestre  
De 15 h 30 à 1 h

**HOLIDAY HOURS**

**DECEMBER 31**

New Year's Eve table d'hôte  
From 3:30 p.m. to 1 a.m.

