



# HOTEL PLAZA

## VALLEYFIELD



### MENU DU TEMPS DES FÊTES

#### 3 SERVICES

Salade du temps des fêtes

Feuilleté d'escargot à la crème d'ail noir

Tartine briochée de chèvre chaud & mesclun de Noël

(+4\$)

Tataki de thon avec émulsion de wasabi

(+6\$)

Mi cuit de foie gras de canard & tombée de pomme minute au cidre du Minot

(+7\$)

\*\*\*\*\*

Poulet sauté à la thaï avec coco au curry

31\$

Joue de bœuf braisée au vin rouge

35\$

Doré de lac poêlé sur légumes du soleil & tapenade de tomates séchées

36\$

Filet mignon avec sauce au poivre

40\$

Queues de langoustines rôties à l'ail et citron

49\$

Terre & mer Mimosa

50\$

\*\*\*\*\*

Buche de Noël

(Individuelle)

Café, thé, infusion



# HOTEL PLAZA

## VALLEYFIELD



### HOLIDAY'S MENU

#### 3 SERVICES

Holiday's salad

Puff pastry escargot with black garlic cream

Hot goat cheese brioche tartine & Christmas salad  
(+4\$)

Tuna tataki with wasabi emulsion  
(+6\$)

Mi cuit duck foie gras & apple in Minot cider  
(+7\$)

\*\*\*\*\*

Thai chicken stir-fry with coco milk curry  
31\$

Braised beef cheek with red wine  
35\$

Stir-fried pickerel on vegetables & dried tomatoes tapenade  
36\$

Beef filet mignon with pepper sauce  
40\$

Garlic and lemon roasted scampi tails  
49\$

Mimosa Surf & Turf  
50\$

\*\*\*\*\*

Yule log  
(Individual)

Coffee, tea, herbal tea