

CHEZ BORIVAGE

LE GRAND LODGE MONT-TREMBLANT

ME
NU

ENTRÉE

Soupe du Jour	9
Salade du Chef, vinaigrette de sherry au miel et au thym	12
Salade de Roquette, Endive et Radicchio, poire pochée, noix et vinaigrette au fromage bleu	15
Saumon Fumé, remoulade d'artichaut aux citrons, câpres et cresson, fromage à la crème de ciboulette	18
Tartre de Bœuf Classique, croûtons aux herbes et sauce dijonnaise	22
Brie Fondant, relish de canneberge à l'oignon rouge, noix de pécan caramélisée	16
Cocktail de Crevettes, sauce raifort aux tomates, coriandre fraîche	16
Terrine de Boudin, pomme sautée, confit d'oignons brioche grillée	18
Tataki de Thon, salade de wakame, tobiko, vinaigrette au gingembre et soja	22

PLATS

New York Contre-Filet, sauce béarnaise et frites	45
Jarret d'Agneau Braisé, sauce bordelaise, légumes-racines rôtis, pommes de terre nouvelles	42
Côte Levées de Porc, côtes levées de dos, BBQ maison et frites	35
Poitrine de Volaille Rôtie, jus de thym de romarin, purée de pomme de terre à l'ail et légumes du marché	34
Saumon de l'Atlantique, sauce moutarde à l'ancienne, Pommes de terre rôties	32
Foie de Veau, demi-glace balsamique aux framboises, oignons sautés, purée de pommes de terre du Yukon	32
Morue d'Islande, sauce adobo, purée de pomme de terre à l'ail, légumes du marché	38
Raviolis aux Champignons Sauvages, pesto, tomates séchées, épinard	30

SERVICE (15%) & TAXES SERONT AJOUTÉS A VOTRE FACTURE