



L'Éveil 2020
dîner divinatoire
OPTION VÉGÉTARIENNE

AMUSE BOUCHE

Mini-carrot cake au dal de lentilles

ENTRÉE

*Crème de butternut aux
éclats de noisettes torréfiées*

PLAT

Gnocchi poêlés aux cèpes, crème de truffe

DESSERT

Fondue ludique au chocolat & fruits frais



L'Éveil 2020 dîner divinatoire

AMUSE BOUCHE

Saumon Gravlax - crème fouettée à l'aneth

ENTRÉE

Œuf Mollet à la crème de foie gras

PLAT

*Suprême de poulet fermier,
sauce aux morilles & crémeux de céleri*

DESSERT

Fondue ludique au chocolat & fruits frais