

MENU GROUPE 45 \$

ENTRÉES

POTAGE AUX LÉGUMES, PETITS POIS, PANCETTA

&

SALADE DU JARDIN

PLATS PRINCIPAUX

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ

sauce au romarin, légumes et pommes de terre

OU

RAVIOLES À LA COURGE

noix de cajou, tempeh, salicorne, tomates cerises, légumes

OU

TRUITE ARC-EN-CIEL

sauce vierge, salsa de poivrons et salicorne, légumes et pommes de terre

OU

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE

sauce aux bleuets, légumes et pommes de terre

DESSERT

Gâteau citron et argousier, meringué

Thé ou café / Tea or coffee

MENU GROUPE 50 \$

ENTRÉES

POTAGE AUX CAROTTES ET PANAIS

graines de chanvre, persil

&

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ MAISON

suprême d'agrumes, chips de topinambour, petites pousses

GRANITÉ AU CITRON

PLATS PRINCIPAUX

CUISSE DE CANARD CONFITE

champignons poêlés, sauce au vin rouge, légumes de saison et pommes de terre

OU

OMBLE CHEVALIER

sauce au Pineau des Charentes, purée de carottes, légumes

OU

COURGE FARCIE AU QUINOA

et au fromage fêta, légumes

OU

CONTRE FILET DE BŒUF GRILLÉ

sauce au poivre, légumes, pommes de terre

DESSERT

GÂTEAU AUX CAROTTES

glaçage au fromage et à l'orange, crème glacée à la cardamome

THÉ OU CAFÉ

MENU GROUPE 55 \$

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BROCOLI

chorizo, noisettes

&

SALADE ET BURRATA

fruits de saison, tomates cerises, sarrasin grillé, vinaigrette citron, miel, et huile d'olive

GRANITÉ AU CITRON

PLATS PRINCIPAUX

JARRET D'AGNEAU FLAMBÉ AU PASTIS

sauce aux tomates et à l'anis étoilé, légumes et pommes de terre

OU

MORUE D'ISLANDE

mousseline de topinambours, shiitake, sauce au vin blanc, légumes

OU

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS

fromage, épinards, crème de maïs, chips de topinambour

OU

CONTRE FILET DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

argousier, sauce au porto, légumes et pommes de terre

DESSERT

GÂTEAU AUX CAMERISES

au méliot et au chocolat

THÉ ET CAFÉ

MENU GROUPE 65 \$

ENTRÉES

MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON EN CARPACCIO

tomates cerises, parmesan, croûtons à l'ail, pesto de basilic, roquette

&

RAVIOLES AU HOMARD

sauce homardine parfumée à la citronnelle, salicorne, petites pousses

GRANITÉ AU CITRON

PLATS PRINCIPAUX

ASSIETTE DE LA MER

tatare au saumon fumé et frais, crevettes Cajun, pétoncles fumés maison, cœurs d'artichaut, salicorne, mayonnaise au wasabi, gel de citron, frites

OU

FILET DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

brie fondant, sauce à l'échalote, légumes et pommes de terre

OU

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI LAQUÉ AU VINAIGRE BALSAMIQUE

sauce à l'ail noir, légumes et pommes de terre

OU

PAVÉ DE FLÉTAN

poêlée de légumes au basilic, sauce vierge, champignons forestiers

DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À LA MASCARPONE

crème glacée au miel d'anicet

THÉ ET CAFÉ

MENU 75\$ (OU 85\$ AVEC FROMAGES)

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON SUR BRIOCHE

gel de bleuets à l'estragon, chutney d'oignons au porto

&

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

purée de topinambours, burrata, huile d'olive, salade de petites pousses

GRANITE AU CITRON

PLATS PRINCIPAUX

RAVIOLES D'AGNEAU EFFILOCHÉ

bière noire, pleurotes, jus d'agneau à l'ail noir

OU

TATAKI DE THON ALBACORE

marinade à l'asiatique, sauce vierge aux tomates et au citron confit, guacamole d'avocat, légumes tempura

OU

TRILOGIE DE LA MER

crevettes, pétoncles et queue de homard flambés au Pineau des Charentes, risotto aux artichauts, légumes de saison

OU

FILET MIGNON DE BŒUF

chimichurri, pommes de terre, poêlée de champignons et légumes, sauce porto

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC AVEC FRUITS ET NOIX (+10\$)

DESSERTS

TARTE AUX POMMES LA MAISON VERTE

crème glacée à la vanille maison

THÉ ET CAFÉ