

MENU GROUPE 46 \$

ENTRÉES

POTAGE AUX LÉGUMES, JULIENNE DE LÉGUMES MARINÉS

&

SALADE DU JARDIN

PLATS PRINCIPAUX

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ

sauce au sirop d'érable, légumes et pommes de terre

OU

RAVIOLES À LA COURGE

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

OU

FILET DE DORÉ

sauce au citron confit, légumes et pommes de terre

OU

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE

sauce aux champignons shitakés, légumes et pommes de terre

DESSERT

GÂTEAU CITRON ET ARGOUSIER, MERINGUÉ

&

THÉ OU CAFÉ

MENU GROUPE 52 \$

ENTRÉES

POTAGE AUX CAROTTES ET PANAI

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 56 \$

ENTRÉES

POTAGE DE COURGE BUTTERNUT ET LAIT DE COCO

chips de topinambour et huile de persil

&

SALADE MESCLUN

petits pois, fraises, feta, oignons rouges, vinaigrette miel et citron

GRANITÉ AU CITRON

PLATS PRINCIPAUX

JARRET D'AGNEAU FLAMBÉ AU VIN ROUGE

sauce au Ras El Hanout, légumes et pommes de terre

OU

BAR EUROPÉEN (OU ÉQUIVALENT SELON MARCHÉ)

mousseline de panais et légumes

OU

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS

fromage brie, épinards, champignons pleurotes, sauce crème

OU

CONTRE FILET DE VEAU GRILLÉ

sauce aux pommes caramélisées, légumes et pommes de terre

DESSERT

GÂTEAU MOUSSE AUX CAMERISES ET MÉLILOT

&

THÉ OU CAFÉ

MENU GROUPE 66 \$

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 OU CAFÉ

MENU 76\$ (OU 86\$ AVEC FROMAGES)

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON SUR BRIOCHE

gel de pommes et coriandre, compote de canneberge

&

SALADE D'AVOCAT

roquette, petits fruits crus et déshydratés, vinaigrette au miel d'Anicet et citron

GRANITE AU CITRON

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE PORCELET DE LA FERME GASPOR

laqué aux épices, jus au vin rouge, purée de pommes de terre, légumes de saison

OU

MORUE CHARBONNIÈRE (OU ÉQUIVALENT SELON LA SAISON)

Sauce aux herbes, épinards, pignons de pin, légumes

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

SABLÉ AUX POMMES CARAMÉLISÉES

et son sorbet au cidre du Québec

&

THÉ OU CAFÉ