

MENU GROUPE 37 \$

ENTRÉES

POTAGE COURGES MUSQUÉES ET CHIPS DE TOPINAMBOURS

&

SALADE DE MAGRET CANARD FUMÉ MAISON
suprêmes d'oranges, graines de citrouille et vinaigrette au cidre et érable

PLATS PRINCIPAUX

JARRET D'AGNEAU
braisé au vin rouge et portobello

OU

FILET DE BAR EUROPÉEN
croustillant de noisettes et amandes sauce vierge

OU

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉ
sauce au poivre

OU

PLAT VÉGÉTARIEN (VOIR CARTE)

DESSERT

BAVAROIS BLEUET ET MÊLILOT / THÉ OU CAFÉ

MENU GROUPE 45 \$

ENTRÉES

POTAGE DE CHOUX FLEUR ET POIREAU,
petits lardons rôtis

&

RAVIOLES DE SHIITAKE ET FROMAGE DU QUÉBEC
avec velouté de topinambours

GRANITÉ AU CITRON

PLATS PRINCIPAUX

CUISSE DE CANARD « CANARD DU VILLAGE »,
confiture de camerise au sirop d'érable

OU

OMBLE CHEVALIER POËLÉ
sauce vierge au câpres et olives

OU

CREVETTES ET PÉTONCLES
crème de basilic, salsa de tomates cerises

OU

CONTRE-FILET BŒUF GRILLÉ
pleurotes grillés et jus au romarin

DESSERT

GÂTEAU À L'ORANGE ET FRUIT DE LA PASSION / THÉ OU CAFÉ

MENU GROUPE 55 \$

ENTRÉES

OMBLE DE L'ARCTIQUE FUMÉ MAISON,
bouillon de pomme et raifort, salade de mini pousse

&

CROUSTILLANT DE TOMATES ET MOZZARELLA
au basilic, roquette au balsamique

GRANITÉ AU CITRON

PLATS PRINCIPAUX

MAGRET DE CANARD RÔTI
aux champignons marinés et jus au vin rouge

OU

PAVÉ DE FLÉTAN CŒUR D'ARTICHAUTS
olives, tomates séchées et sauce vierge

OU

RAVIOLES DE HOMARD
bisque et tombé d'épinard

OU

CÔTE DE SANGLIER DE BRIGHAM GRILLÉ
et camerises au sirop d'érable

DESSERT

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET MASCARPONE
avec crème glacée maison au miel et anicet

THÉ ET CAFÉ

MENU GROUPE 65 \$

CANAPÉS

BROCHETTE DE SAUCISSON "LE BATISTOU"
brie et cornichons

&

PÉTONCLE FUMÉ MAISON
salicorne, mayonnaise et crumble au wasabi

ENTRÉES

TATAKI DE THON ALBACORE À L'ASIATIQUE
bruschetta de mangues, mini pousses

&

SALADE DE ROQUETTE
au parmesan et vinaigrette au balsamique

PLATS PRINCIPAUX

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI
condiment aux fruits séchés et jus d'agneau au romarin

OU

MORUE CHARBONNIÈRE
sur fondue de tomates relevées au gingembre, shiitakes, artichauts et sauce vierge

OU

TRILOGIE DE LA MER AU CITRON VERT ET ESTRAGON
mousseline de topinambours au Ras el-hanout et légumes de saison

OU

FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ
sauce au sortilège et confiture de chicoutai

DESSERT

TARTE AUX NOISETTES ET ORANGE
avec sorbet au chocolat maison

THÉ ET CAFÉ

MENU GROUPE 75\$

CANAPÉS ASSORTIES

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD POËLÉE
chutney d'argousier et sauce porto

&

CARPACCIO DE PÉTONCLES FRAIS ET PÉTONCLE FUMÉS
aux agrumes avec salicorne et mini pousses

GRANITÉ AU CITRON & VODKA

PLATS PRINCIPAUX

BAVETTE DE BISON AUX PLEUROTES
grillé aux graines de citrouille et sirop d'érable, gratin de pommes de terre

OU

THON ROUGE MARINÉ AU SOYA GRILLÉ
poêlé de légumes au basilic et sauce vierge

OU

FRUIT DE MER AU SAFRAN GIROLLE, FINE RATATOUILLE

OU

FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ
confiture de camerise, sauce vin rouge, mousseline de céleri rave et légumes de saison

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE AVEC FRUITS ET NOIX

&

FARANDOLE DE DESSERT "LA MAISON VERTE"
sorbet maison, mini tarte aux pommes et amandes, lemon curd sur biscuit graham meringué

THÉ ET CAFÉ