



MENU ÉCHANTILLON – AUTOMNE 2023

L'APPROCHE SOIF

Un menu découverte à partager

Tempura de crevettes, nuoc cham
Pétoncles, risotto à la citrouille, épinards

■ ■

Champignon hérisson grillé, salsa au maïs fumé,
sauce chimichurri

Caille, pomme de terre au gras de canard, chou frisé,
échalote confite, carottes au beurre, canneberges

■ ■

Tartare de bison, crème fraîche, croutons

Courgette, betteraves, radis, vinaigrette César

■ ■

Chou de Savoie braisé, légumes rôtis, courge spaghetti,
« mole » aux noix de cajou

Bavette, pomme pavé, bette à carde

Frites, aioli maison

■ ■

Tartelette chocolat et caramel, fleur de sel, noisettes

L'APPROCHE TRADITIONNEL

Table d'hôte dont chaque convive a son propre plat

Cappelletti aux betteraves et ricotta, sauce poivron
rouge, épinard

or

Pétoncles, purée de maïs, beurre noisette à l'érable,
sel noir

■ ■

Caille, pomme de terre au gras de canard, chou frisé,
échalote confite, carottes au beurre, canneberges

or

Aiglefin poché, romesco, rapini grillé, amandes

■ ■

Panna cotta à l'orange brûlée

or

Tartelette chocolat et caramel, fleur de sel, noisettes

AJOUTS

- Canapés 40\$ la douzaine
- Planche de charcuteries maison 21\$
- Planche de fromages du Québec 21\$
- Planche de légumes (crudités, légumes marinés et frits, trempettes) 20\$

ACCORDS VINS

Nous nous ferons un plaisir de vous suggérer des accords mets-vins pour votre événement. Nous estimons qu'une demi-bouteille par personne peut accompagner un repas complet. Les accords coûtent environ 40-50\$ par personne.