

MENU BANQUET TABLE D'HÔTE

soupes

potage de céleri raves 7\$

pomme verte, sirop d'érable, amandes rôties, croutons à l'herbe de Provence

crème aux champignons 7\$

forestières et son coulis de paprika et balsamique garnit d'un soupçon de crème sure aromatisé au thym

consommé de légumes 7\$

tomates concassé, épinards, lentilles, oignons croustillant

noces italiennes 9\$

bouillons de volaille, mini boulettes, mirepoix de légumes, escaroles

salades

micro-épinards 6\$

tomate cerises, poivrons rôties, olive kalamata

émincé de salade 6\$

romaine et endives, croutons, parmesan, vinaigrette César, pancetta croustillante

étagé de betteraves 7\$

fenouillets, oignons rouges, poivrons, vinaigrette balsamique et copeaux de parmesan

entrées chaudes

brie panné 8\$

en croute de pistache servi avec un ketchup aux figues, oignons et lardons

arancini 9\$

au ragù et trois fromages ; ricotta, mozzarella, parmesan, servi avec une sauce mornais aux parmesans

feuilleté d'escargots 9\$

flambé aux sambuca, tomate cerise, poivre rose et lait de coco

saucisses mergues rôties 9\$

réduction à la bière rousse, moutarde de Meaux, rémoulades de céleris raves

étagé de pain brocher 10\$

crevette de Matane, aïoli de caviar rouge et pouces de roquette

entrées froides

brochettes de prosciutto 8\$

fraise, tomate cerises bocconcini, coulis de balsamique et effiloché de basilique

tataki de bœuf 13\$

aïoli de soya & gingembre, duxelles de champignons sauvages mariné à l'huile de truffes

saumon fumé 11\$

farci de mousseline, de mascarpone aux herbes, algues, garniture de capres, oignons rouge et huile citronnée

tourelle de légumes 9\$

légumes grilles de saisons avec ça garniture d'huile d'olive Modena et ail rôti

milles-feuilles de tomate 9\$

courgette grillée, fior di latte et son coulis de paprika et coulis de basilique

plats principaux

poulet farci aux épinards 28\$

prosciutto, mozzarella, réduction de chianti blanc, jus de citron, ail rôti et romarin

faux-filet de bœuf rôti 36\$

poivre de Madagascar estragons, fond de veau au vin rouge

filet de saumon poêlé 37\$

beurre blanc citronné au thym, rémoulade de tomates de cerise, céleri raves et deux raisons

pithiviers de Contre-filet 39\$

veau, saisi aux épices des guerrier, duxelles de champignons, foie gras, sauce aux cerises noir, rhum épicé & romarin

osso bucco de porc 37\$

à la milanaise, gremolata aux agrumes

pithiviers aux ratatouilles 39\$

légumes et rapini, coulis de tomates et huile vierges

desserts

choux farcis aux ricotta et cacao 7\$

étagé de chocolat 7\$

macarons assortis 8\$

gâteaux aux fromage 8\$