

## 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\$