

Repas à l'assiette

Nos entrées froides

Salade artisan et ses juliennes de légumes, vinaigrette au balsamique blanc
9 \$

Salade César, lardons grillés, câpres frits et copeaux d'Allegretto
10 \$

Antipasto

(humus maison, oignons marinés maisons, salade croquante de carottes et coriandre, croustilles de tortillas, mélange de tomates, olives et artichauts)
10 \$

Cocktail de Crevettes (5) avec sauce maison
11 \$

Tataki de cerf rouge, vinaigrette framboise et prune
12 \$

Tatin de tomates fraîches, basilic et mousseline de fromage de chèvre et ail confit, sur réduction de balsamique, brin de ciboulette
10 \$

Nos entrées chaudes

Gratin de chèvre épinards et poireaux sur sauté de pommes de terre et betteraves accompagné de son croûton à l'huile de romarin
10 \$

Baluchon d'escargots à crème d'ail, gelée de sambuca à la betterave
10 \$

Tempura d'aiglefin, sauce homardine
10 \$

Effiloché de canard façon cigare, sauce caramel à l'orange, sur roquette huile et fleur de sel, tranche d'orange sanguine déshydrater
10 \$

Ravioli de lapin confit, zeste de citron parmesan, échalotes et estragon
11 \$

Raviole de foie gras, champignons sauvages fondu de poireaux et bouillon de volaille crémé
12 \$

Les potages

Crème de champignons servis avec croûton à l'huile d'olive au thym
6 \$

Potage de fleurs d'ail et courgettes
6 \$

Potage aux betteraves jaunes
6 \$

Velouté de petits pois au lard croustillant
6 \$

Potage au choix du Chef
5 \$

* Préparé pour un minimum de 40 personnes
* Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne
* 1 choix unique par service pour tous les convives
* Taxes & service non inclus

Trou normand

Granité thé vert, bleuets & sortilège

5 \$

Sortilège

5.50 \$

Calvados

6 \$

Nos plats de résistances

Escalope de volaille, sauce Thaï au gingembre, épinards frits, servis sur riz basmati et mini poivrons
doux

19 \$

Poitrine de poulet farci de fromage aux fines herbes et proscuitto, sauce Italienne, sur purée de
patates douces, zucchini sautés

22 \$

Étagé de joues de porc braisées à l'érable et au cassis

26 \$

Flétan grillé, sauce au cari et lait de coco, quinoa à l'échalote, julienne de légumes et pousse de
roquette

26 \$

Bavette de bœuf, sauce framboise et porto, gratin de pommes de terre en escalope, légumes de
saison sautées au beurre

23 \$

Filet mignon bœuf sur gratin dauphinois, sauce vigneronne, mini poivrons grillées

35 \$

Duo d'Agneau braisé sur fond de Yukon Gold et sa côtelette grillée au romarin, carottes deux
couleurs grillées

30 \$

Filet de veau, sauce café et cognac, beignet de courge butternut et chip de topinambour

32 \$

Repas végétarien, sans gluten

Falafels maisons servis avec quinoa, salade croquante et sauce Tzatziki

24 \$

Les desserts

Verrine de shortcake aux fraises

7.50 \$

Étagé croustillant à l'érable

7.50 \$

Trilogie sucrée

Petit gâteau à la framboise, truffe chocolatée maison & tiramisu en verrine

7.50 \$

Forêt Noir

7.50 \$

Thé, café & infusion