

MENU GROUPE

4 services 45 \$
5 services 55 \$

Amuse-bouches

Selon la cuisine

Entrées *Au choix*

Salade Boston

bacon, pacanes caramélisées, parmesan, émulsion poivre vert et échalotes

Potage du moment

Calmars frits

mayo aux épices à Jerk, chutney d'ananas, noix de cajou au cari et chou rouge

Tartare de saumon

wakamé, gingembre, mayo wasabi et tobiko

Tartare de bœuf

moutarde de Dijon, chorizo, émulsion au paprika fumé et pommes paille BBQ

Plats *Au choix*

Burger de bœuf Québec

fromage Monterey Jack, marmelade de jalapenos et bacon, oignons frits, pickles maison, sauce BBQ et mayo fumée (frites et salade)

Cavatelli à la bisque de crustacé

crevettes d'Argentine, edamames, ricotta et salicorne

Risotto à la courge musquée

cari rouge, lait de coco, pétoncles et coriandre

Macreuse de bœuf cuite sous vide

aligot de pommes de terre, légume sauté, sauce vin rouge et chips de pommes de terre

Morue d'Islande

pochée au beurre miso, purée d'aubergines à l'ail noir, brocoli chinois et riz sauvage soufflé

5^e service *Au choix*

Torchon de foie gras

Calvados, pain d'épice, purée de pommes rôties et pacanes

Fromage

fromage du moment avec sa garniture

Desserts *Au choix*

Verrine gâteau au fromage

crumble de graham sablé et compote de fraises au miel

Verrine au chocolat praliné

crumble praliné et chantilly maison

LES HUÎTRES

3 unités 6 30 unités
6 unités 12 + bouteille de bulles
12 unités 24 90

CHARCUTERIES

charcuteries maison et saucissons Fou du Cochon et Scie

Plateau simple 18
Plateau double 35

FROMAGES

fromages du moment avec leurs garnitures

Plateau simple 18
Plateau double 35

425°F