

# COCKTAIL DINATOIRE

## LES BOUCHÉES

45\$	<b>VERRINE DE BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE</b> Lime et pomme grenade	<b>CROMESQUIS DE MIGNERON DE CHARLEVOIX</b> Émulsion à l'ail noir
	<b>BRUSCHETTA</b> Pain grillé, sauce romesco tomates confites et basilic	<b>TARTARE DE SAUMON</b> Confit d'oignons
	<b>HUMMUS ET CHOU-FLEUR GRILLÉ</b> Huile de paprika et dukkha	<b>POULET KARAAGE</b> Confit d'oignons
	<b>BROCHETTE DE PLEUROTES KING OYSTER GRILLÉES</b> Sauce soya et sésame	<b>POLPETTE DE LA MAMA</b> Marinera et copeau de Parmigiano
	<b>ARANCINI AU FROMAGE</b> Grana Padano, sauce romesco	<b>TARTARE DE THON</b> Riz croustillant, mayonnaise épicée, tobiko
48\$	<b>GRAVLAX DE SAUMON</b> Crème citronnée, cornichons	54\$ <b>ROULEAU DE BŒUF BRAISÉ</b> Sauce aux champignons de culture
	<b>CREVETTES EN TEMPURA</b> Sauce soya et sésame	<b>BŒUF BRAISÉ À L'ORIENTALE</b> Grillé sur flamme et chimichuri
	<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> Truffe et parmesan, aïoli	<b>TATAKI DE THON</b> Thon en rub et sauce adobo
	<b>RILLETTE DE LA MAISON</b> Moutarde et pickle maison	<b>SATAY DE CANARD</b> Relish de bleuets
	<b>CAPRESE</b> Tomates confites	<b>BEIGNET DE MORUE</b> Sauce tartare au couteau
	<b>AVOCAT ET TRUFFES</b> Sur pâte feuilletée, lime, jalapeno	<b>VELOUTÉ DE SAISON</b> Garniture aromatique
	<b>HUÎTRES</b> Mignonette du moment	60\$ <b>PARFAIT DE FOIE GRAS</b> Confit d'oignons

TOUS LES PRIX AFFICHÉS SONT À LA DOUZAINE. MINIMUM DE 2 DOUZAINES PAR CHOIX.

## STATIONS GOURMANDES

10.50\$/pers.

CHARCUTERIES ARTISANALES DU QUÉBEC

VARIÉTÉ DE FROMAGES DU QUÉBEC

## LES DESSERTS

45\$	<b>CHURROS À LA CANNELLE</b> Caramel salé	<b>TARTELETTE AU CITRON</b> Crèmeux citron thym
	<b>CHOU À LA CRÈME</b> Mousseline pralinée	<b>MOUSSE DE CHOCOLAT</b> Sauce chocolat
	<b>PAVLOVA</b> Crèmeux lime et framboise	<b>CRÈME BRULÉ</b> Thé vert et zeste de citron
	<b>PANNA COTTA</b> Vanille du Madagascar et confiture	