

COCKTAIL DINATOIRE

LES BOUCHÉES

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

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

STATIONS GOURMANDES

10.50\$/pers.

CHARCUTERIES ARTISANALES DU QUÉBEC

VARIÉTÉ DE FROMAGES DU QUÉBEC

LES DESSERTS

	CHURROS À LA CANNELLE Caramel salé		TARTELETTE AU CITRON Crèmeux citron thym
45\$	CHOU À LA CRÈME Mousseline pralinée		MOUSSE DE CHOCOLAT Sauce chocolat
	PAVLOVA Crèmeux lime et framboise	48\$	CRÈME BRULÉ Thé vert et zeste de citron
	PANNA COTTA Vanille du Madagascar et confiture		

