

MENU BANQUET

OFFERT POUR LES GROUPES DE 20 PERSONNES ET PLUS

75\$ MENU 3 SERVICES

Comprend un choix de soupe ou salade, 2 choix de plats principaux et 2 choix de dessert.
Il est possible de remplacer la salade ou soupe par 2 choix d'entrées pour 10\$ additionnel.

90\$ MENU 4 SERVICES

Comprend un choix de soupe ou salade, choix de 3 entrées (1 choix végétarien), 2 plats principaux et 2 choix de dessert.
Un décompte doit être donné 14 jours à l'avance.

SOUPE ou SALADE

POTAGE DU MOMENT

Légumes de la saison, servi avec petit pain

SALADE DU CHEF

Mesclun et garnitures au goût de la saison

ENTRÉES

GRAVLAX DE SAUMON

Gin et betteraves, sauce vierge à l'échalotte, crème à la lime

BURRATA (extra de 10\$ par personne)

Courge 2 façons, huile verte d'aneth, graines de courges

CARPACCIO D'ASPERGES

Sarrasin rôti, pickle de tête d'asperges du Québec, asperges confites à l'écorce de citron, noisettes torréfiées et huile de cameline.

TARTARE DE THON

Bouchée de riz croustillant, sriracha, tobiko

PARFAIT DE FOIE GRAS (extra de 8\$ par personne)

Pommes confites, toast Melba

CARPACCIO DE BOEUF

Jaune d'œuf fumé, croustilles d'ail, caviar de balsamique

PLATS PRINCIPAUX

POITRINE DE CANARD

Frites à la truffe, Grana Padano

OMBLE À LA TORCHE

Chou-fleur, gremolata, labneh citronné, dukkah

RISOTTO D'ORGE ET CHAMPIGNONS

Cromesquis de Migneron, noisettes

CHOU-FLEUR RÔTI

Hummus, dukkah, huile de paprika

MÉDAILLON DE CONTRE-FILET (extra de 10\$ par personne)

Mousseline de céleri et truffe, légumes racines rôties, crème aux champignons de culture

DESSERT

PAVLOVA AUX FRAMBOISES

Crèmeux lime, coulis de petits fruits

TARTELETTE AU CITRON

Meringue, mélisse

PARIS BREST

Crème pralinée

LINGOT DE GÉNOISE (extra de 5\$ par personne)

Poché de mousse au chocolat blanc satiné, diplomate au praliné de noisette, mermelade d'agrumes, fleurs et feuilles.

Monsieur Jean.