

COCKTAIL DINATOIRE

LES BOUCHÉES

VERRINE DE BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE

Lime et pomme grenade

45\$

BRUSCHETTA

Pain grillé, sauce romesco tomates confites et basilic

HUMUS ET CHOU-FLEUR GRILLÉ

Huile de paprika et dukkha

BROCHETTE DE PLEUROTÉS KING OYSTER GRILLÉES

Sauce soya et sésame

ARANCINI AU FROMAGE

Grana Padano, sauce romesco

GRAVLAX DE SAUMON

Crème citronnée, cornichons

CREVETTES EN TEMPURA

Sauce soya et sésame

48\$

CARPACCIO DE BŒUF

Truffe et parmesan, aioli

RILLETTE DE LA MAISON

Moutarde et pickle maison

CAPRESE

Tomates confites

AVOCAT ET TRUFFES

Sur pâte feuilletée, lime, jalapeno

HUÎTRES

Mignonette du moment

CROMESQUIS DE MIGNERON DE CHARLEVOIX

Émulsion à l'ail noir

TARTARE DE SAUMON

Confit d'oignons

POULET KARAAGE

Confit d'oignons

POLPETTE DE LA MAMA

Marinera et copeau de Parmigiano

TARTARE DE THON

Riz croustillant, mayonnaise épicée, tobiko

54\$

ROULEAU DE BŒUF BRAISÉ

Sauce aux champignons de culture

BŒUF BRAISÉ À L'ORIENTALE

Grillé sur flamme et chimichuri

TATAKI DE THON

Thon en rub et sauce adobo

SATAY DE CANARD

Relish de bleuets

BEIGNET DE MORUE

Sauce tartare au couteau

VELOUTÉ DE SAISON

Garniture aromatique

60\$

PARFAIT DE FOIE GRAS

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

CHURROS À LA CANNELLE

Caramel salé

CHOU À LA CRÈME

Mousseline pralinée

PAVLOVA

Crèmeux lime et framboise

PANNA COTTA

Vanille du Madagascar et confiture

45\$

TARTELETTE AU CITRON

Crèmeux citron thym

MOUSSE DE CHOCOLAT

Sauce chocolat

CRÈME BRÛLÉ

Thé vert et zeste de citron

48\$

