

COCKTAIL DINATOIRE

HORS D'ŒUVRES

Tous les prix affichés sont par douzaine. Un minimum de deux douzaines est requis par choix.

46\$

VERRINE DE BETTERAVE ET FROMAGE DE CHÈVRE

Lime et pomme grenade

BRUSCHETTA

Pain grillé, sauce romesco, tomates confites et basilic

HUMMUS ET CHOU-FLEUR GRILLÉ

Huile de paprika et dukkah

BROCHETTE DE PLEUROTÉS KING OYSTER GRILLÉES

Sauce soya et sésame

ARANCINI AU FROMAGE

Grana padano, sauce romesco

GRAVLAX DE SAUMON

Crème citronnée, cornichons

CREVETTE EN TEMPURA

Sauce soya et sésame

49\$

CARPACCIO DE BŒUF

Truffle et parmesan, aïoli

RILLETTES DE LA MAISON

Moutarde et pickle maison

CAPRESE

Tomates confites

AVOCAT ET TRUFFES

Sur pâte feuilletée, lime et jalapeno

HUÎTRES

Mignonette du moment

CROMESQUIS DE MIGNERON DE CHARLEVOIX

Émulsion à l'ail noir

TARTARE DE SAUMON

Labneh, fraise, wasabi, basilic

KARAAGE POULET

Sauce Togarashi citronnée

POLPETTE DE LA MAMA

Sauce marinera, copeaux de Parmigiano

TARTARE DE THON

Riz croustillant, mayonnaise épicée, tokibo

55\$

ROULEAU DE BŒUF BRAISÉ

Sauce aux champignons de culture

BŒUF BRAISÉ À L'ORIENTALE

Grillé sur flamme et chimichurri

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

61\$

FOIE GRAS PARFAIT

Confit de pommes

STATION GOURMANDE

15\$ / pers.

CHARCUTERIES ARTISANALES DU QUÉBEC

VARIÉTÉ DE FROMAGES DU QUÉBEC

DESSERTS

45\$

CHURROS À LA CANNELLE

CHOU À LA CRÈME

PAVLOVA

PANNA COTTA

48\$

TARTELETTE AU CITRON

MOUSSE AU CHOCOLAT

CRÈME BRÛLÉE

Monsieur Jean.