

MENU BANQUET

OFFERT POUR LES GROUPES DE 20 PERSONNES ET PLUS

86\$ MENU 3 SERVICES

Comprend un choix de soupe ou de salade, 2 choix de plats principaux et 2 choix de dessert.

Il est possible de remplacer la salade ou la soupe par 2 choix d'entrées pour 15\$ additionnel.

100\$ MENU 4 SERVICES

Comprend un choix de soupe ou de 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 & SALADE

POTAGE DU MOMENT

Légumes de saison

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

PARFAIT DE FOIE GRAS (extra de 10\$ par personne)

Pommes confites, toast Melba

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

BURRATA (extra de 12\$ par personne)

Inspiration du chef

TARTARE DE THON

Bouchée de riz croustillant, sriracha, tobiko

CARPACCIO DE BŒUF

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

PLATS PRINCIPAUX

POITRINE DE CANARD

Légumes de saison et pommes de terre du chef

PIÈCE DE BŒUF - INSPIRATION DU CHEF

(extra de 12\$ par personne)

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

POISSON DU MOMENT - INSPIRATION DU CHEF

Légumes, gremolata, labneh citronné, dukkah

CHOU-FLEUR RÔTI

Hummus, dukkah, huile de paprika

RISOTTO DE SAISON

Version végétarienne sur demande

DESSERT

PAVLOVA AUX FRUITS

SURPRISE DE MME. KRISTELLE

TARTELETTE AU CITRON

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

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

Café régulier et thé inclus avec le service du dessert. Prix indiqué par personne, taxes et frais de services en sus

Monsieur Jean.