

MENU BANQUET 4 SERVICES

Gaspacho de crevettes épicées
ou
Croustillant de prosciutto au brie fondant
ou
Rosace de saumon mariné maison, bouquet de jeunes pousses aux agrumes
ou
Fondant de foie de volaille glacé au caramel de porto
ou
Terrine de gibier, compote d'oignons poivrés et canneberges séchées
ou
Salade de magret de canard mariné à l'oriental
ou
Méli-mélo de jeunes pousses au miel de châtaignes, prosciutto séché et copeaux de parmesan
ou
Parmentier de crabe, demi-glace au romarin *supplément 3\$
ou
Aumônière d'escargots à l'ail confit, crème d'anis *supplément 3\$

☞ ☞
Potage du jour
☞ ☞

Filet de tilapia meunière, concassé de tomates au basilic frais 29\$
ou
Suprême de volaille manchonné, laqué à l'érable, salsa de fruits exotiques épicés 32\$
ou
Pavé de saumon cuit sur peau, crème sûre acidulée aux agrumes confits 35\$
ou
Filet de porc farci au Oka et asperges, jus réduit à la poire et calvados 35\$
ou
Étagé de ris de veau et Portobello, jus réduit au thym et à l'ail confit 38\$
ou
Pavé de filet de bœuf AAA aux morilles fraîches 42\$
ou
Steak de flétan simplement saisi, demi-glace aux lardons de bison et oignon cipolin 42\$
ou
Farandole de pétoncles et crevettes, lait de coco infusé à la citronnelle 44\$
ou
Médaille de wapiti, velouté de cacao amer et vanille 46\$
ou
Homard Gaspésien et son émulsion de pamplemousse rose au basilic 51\$

☞ ☞

Mille feuilles aux fraises, crème anglaise au thé vert.
ou
Petit sablé, mousse à l'érable, tuile aux bleuets et son coulis de chicoutai
ou
Gâteau poires belle Hélène
ou
Truffé au chocolat
ou
Tarte tiède aux pommes caramélisées, glace cannelle
ou
Tulipe aux fruits frais, sorbet à la mangue

Café, thé, infusion

Frédéric Delsaut, Chef exécutif

Tarif par personne, frais de service et taxes en sus.