

MENU **4 SERVICES** 50\$ par invités

Amuse-bouche

Blini, crème fraîche, caviar de mujjol, aneth

Entrées

1 choix par personne

Potage du moment

proposé de vive voix par nos collègues, croquette d'orge perlé au gruyère

Salade verte

mélange de laitue Boston, endives et radicchio, vinaigrette "Gaby"

3 Huitres Rockefeller +5\$

épinards, mornay, cheddar

Salade César +7\$

laitue romaine, croûtons de pain grillés, parmesan frais, vinaigrette césar, "bacon bits"

Burratina +15\$

tarte Tatin d'échalotes françaises, érable, balsamique & fleur de sel

Plats principaux

1 choix par personne

Tartare de bœuf ou saumon

croutons, frites de pommes de terre, condiments comme il se doit, service à l'anglaise

Moules de moment

frites de pommes de terre

Jarret Agneau braisé

purée de courge butternut, choux de Bruxelles et topinambours rôtis, jus de braisage

Bavette de bœuf AAA 8oz grillée +10\$

beurre de raifort, frites de pommes de terre

Desserts

À partager

beignets de patates à l'érable, petits cannelés, mousse au chocolat,
tire éponge, profiteroles au chocolat

merci de mettre du **bleu** dans votre événement!