

MENU **5 SERVICES** 65\$ par invités

Apéro

cocktail de bienvenue inspiré

Amuse-bouche

macaron de foie gras de canard

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 &
radicchio, vinaigrette "Gaby"

Salade César

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

Pop Cake de boudin noir

boulettes de boudin frites, miel d'ici, pommes
fraîches

Burratina +15\$

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

Plats principaux

1 choix par personne

Tartare de bœuf ou saumon

croûtons, frites de pomme de terre Yukon
Gold, condiments comme il se doit,
service à l'anglaise

Jarret Agneau braisé

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

Doré canadien poêlé

panzanella de tomates rôties, kale, caprons,
crème de dijon & raifort

Ravioli de crabe & de homard +7\$

sauce béarnaise, salpicons, palourdes,
pangrattato d'estragon, pancetta & noix torréfiées

Filet mignon de bœuf 6oz, AAA, Rossini +15\$

écrasé de pommes de terre aligot, jus de veau
nature, pavé de foie gras, champignons sauvages

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!