

Menu Hiver 2021-22



TABLE D'HÔTE

Menu disponible du 15 novembre au 15 janvier

Créez votre table d'hôte

3 services (choix de: soupe, repas, dessert)	33,00
3 services (choix de: entrée, repas, dessert)	39,00
4 services (choix de: soupe, entrée, repas, dessert)	42,00

**Ajout possible de mises en bouches à votre table d'hôte*

Mises en bouches froides

7,00

Tartare de saumon au sésame et gingembre, mayonnaise épicée

Pommes de terre farcies au fromage frais bacon et ciboulette, oignons frits

Tataki de boeuf, pommes vertes et crème au raifort

Entrées

Roulade au saumon fumé et mousse à aneth, tatziki, verdure et légumes croquants, chips de wonton

Tataki de bœuf aux épices de Montréal, mayonnaise épicée, pickles et légumes croquants, croustilles

Cheesecake aux deux betteraves, salsa verte



TABLE D'HÔTE

Potages

Crème de navets blanc et bacon
Velouté de carottes et sa crème au cumin
Crème de champignons

Plats principaux

Ballotin de dinde farcie aux fruits secs (pistaches) abricots et canneberges, Jus réduit au thym
Mignon de bœuf AAA cuit basse température au beurre de romarin, jus court à la moutarde jaune. - *Extra 3.00\$*
Pavé de saumon rôti sauce vin blanc aux herbes salées du bas du fleuve
Osso buco de porc braisé au vin rouge et aux épices douces

Accompagnements

Gratin dauphinois
Purée de courge
Riz au safran

Dessert

Assortiment de desserts au choix du chef

Porcelaine, verrerie et nappes tissus : à déterminer en fonction des besoins de l'événement

Livraison porcelaine et équipements : 75,00\$ | Livraison nourriture : 20,00\$

Personnel de service en sus (\$)

Un pourboire de base de 5% sera automatiquement ajouté à votre facture, nous recommandons de 10% à 15%