



Menu Banquet

Canapés de base

- ♦ Mini *smash burger* avec *chips* de parmesan et tomates confites 5 \$
- ♦ *Smoked meat* frit à la façon du Chef William avec moutarde plein goût et neige de pumpernickel 5 \$
- ♦ Blini de saumon fumé avec guacamole et mole croustillant 5 \$
- ♦ Bouchée de *mac and cheese* avec confiture de bacon et purée de tomates tex-mex 5 \$
- ♦ Bouchée de crémeux aux champignons, ketchup aux fruits et yuzu 5 \$
- ♦ Wontons farcis de côtes levées avec sauce barbecue à la grenade 5 \$

Canapés de luxe

- ♦ Carpaccio de boeuf roulé aux épices boréales, caviar et sauce hollandaise 5 \$
- ♦ Gravlax de saumon façon *pumpkin spice* et poudre d'olives 5 \$
- ♦ Roulé d'ananas et de crabe, poivre rose et perles de fraises 5 \$
- ♦ Canard séché et betteraves, champignons marinés et amer de café 5 \$
- ♦ Crevettes nordiques, purée de panais au chocolat blanc, vinaigrette aigre-douce au sésame 5 \$
- ♦ Dumplings au kimchi frits, gaspacho aux tomates et lychee 5 \$
- ♦ Mousseline de foie gras et boudin, fenouil mariné et pommes 5 \$
- ♦ Snobinette de foie gras et crème caramel aux framboises aigre-douce 5 \$
- ♦ Bouchée de saumon croustillant, fromage fouetté, mayonnaise au safran et pamplemousse 5 \$
- ♦ Pétoncles mi-fumées, baba ganousch et chips de pommes 5 \$
- ♦ Thon mi-cuit et crème de parmesan, olives kalamata et réduction de fond de veau 5 \$





Menu Banquet

Salades

- ◆ Laitue romaine grillée, vinaigrette crème sûre au persil, maïs et oreilles de crisse **12 \$**
- ◆ Salade façon niçoise (haricots verts, olives vertes, poires compressées, vinaigrette aux poires et huile de caméline) **12 \$**
- ◆ Salade de roquette, pommes de terre, *chips* de champignons et melons compressés, avec vinaigrette à la moutarde et à la lavande **12 \$**
- ◆ Salade de betteraves et burrata, émulsion d'abricots aux cinq épices, et pesto coco **19 \$**

Soupes

- ◆ Potage parmentier aux pommes vertes, semoule de brocoli et poireaux frits **8 \$**
- ◆ Crème de chou-fleur rôti et pignons fumés **8 \$**
- ◆ Velouté de champignons, et gremolata de champignons avec beurre noisette **8 \$**
- ◆ Velouté de tomates, sofrito de poivrons et oignons **8 \$**

Choix d'entrées

- ◆ Mini-poivrons farcis de canard confit et de canneberges séchées, crème de foin et vrille de pois **12 \$**
- ◆ Ceviche de crevettes avec miel de sarrasin, fine crêpe croustillante à la mangue et jalapenos lacto-fermentés **12 \$**
- ◆ Parmentier de canard, purée d'artichauts, café et caviar **12 \$**
- ◆ Mousseline de porcelet aux pommes vertes et à la coriandre, *pickles* de radis noirs et houmous de wasabi **12 \$**
- ◆ Porchetta de porcelet croustillant, mole d'oignons carbonisés et citron confit **15 \$**
- ◆ Tartare de boeuf, kimchi au pamplemousse et *chips* de gruyère vieilli **17 \$**
- ◆ Salade de betteraves rôties et tataki de boeuf wagyu, houmous, huile de truffe et champignons marinés **22 \$**





Menu Banquet

Choix d'entrées pâtes

- ◆ Spaghetti piemontesi, bajoue de porcelet fumée et crumble au bleu 14 \$
- ◆ Manicotti farci de saumon, fromage de chèvre et safran 15 \$
- ◆ Raviolis à la ricotta, eau de tomate, thon saisi et feuilles de sauge frites 15 \$
- ◆ Orecchiette à la joue de boeuf, réduction de fond de veau, guanciale et fromage Le ballot cendré 17 \$
- ◆ Raviolis au crabe, sauce aux agrumes et Grand Marnier 24 \$

Plats principaux

Choix de porc

- ◆ Bruschetta d'argousier et gratin dauphinois aux légumes-racines 56 \$
- ◆ Carré de porcelet de la ferme Gaspor 60 \$

Choix de veau

- ◆ Contre-filet de veau façon pot-au-feu, umeboshi laqués, estragon et rabioles 58 \$
- ◆ Filet de veau façon vichyssoise, poireaux au charbon, tomates et safran 62 \$
- ◆ Côte de veau grillée, réduction de fond de veau, bière d'épinette et thé des bois 62 \$

Choix de poulet

- ◆ Poulet de Cornouailles mi-fumé et grillé, émulsion de yuzu et chanterelles 50 \$
- ◆ Poulet de façon *di parma*, mousseline de volaille et épinards, prosciutto, noix de pin et fromage parmesan 53 \$





Menu Banquet

Plats principaux

Choix de boeuf

- ◆ Bavette de boeuf Angus braisée, miso et poivre des dunes, oignons frits, purée d'épinards et chou-fleur rôti **50 \$**
- ◆ *Short ribs* de boeuf avec os, sauce barbecue à la grenade et sirop d'érable **50 \$**
- ◆ Joue de boeuf à la Bagna cauda d'ail rôti et poivre rose **50 \$**
- ◆ *Chuck Flap* de boeuf cuit à basse température, gastrique de jus de betterave et piment de la Jamaïque **50 \$**
- ◆ Filet mignon de boeuf, sauce Bordelaise au thé fumé, mûres et romarin **65 \$**

Choix de poissons

- ◆ Truite à la bourguignonne et courges aux lardons avec croûte sablée **44 \$**
- ◆ Saumon légèrement fumé, pollen de miel et basilic **53 \$**
- ◆ Morue noire rôtie et marinée, figues, miso et salsa de betteraves à la provençale **60 \$**

Choix végétariens

- ◆ Risotto de sarrasin à la courge, safran, pommes et poivrons fumés (graines de citrouilles, curcuma et zeste d'agrumes) **40 \$**
- ◆ Steak de chou-fleur rôti, raisins confits au porto, câpres et houmous (kale frit) **44 \$**
- ◆ Aubergines farcies, baba ganousch, légumes de saison et poudre d'olives **50 \$**

Le dessert est inclus dans le prix du plat principal

