

# MENU

## MENU BANQUET NOËL 2025

### ❧ Canapés froids ❧

Cône de mousse de foie de volaille, oignons marinés,  
gelée d'érable au poivre noir

Gravlax de saumon au gin boréal et à la betterave,  
fromage blanc à l'aneth, pommes vertes

Tartare de thon à la poire asiatique et gingembre, crème Wasabi Matcha

Bouchées de foie gras maison, brioche, beurre de pommes fumées et pacanes à l'érable  
– Extra 3\$ –

Rillettes de doré de lac, pain pumpernickel, caviar de moutarde à l'Argousier,  
micro pousses de basilic

Mini-grilled-cheese au jambon à l'os, cheddar 3 ans,  
pain brioché et oignons confits à la glace de veau

Yakitori de volaille, graines de sésame grillées et poivre Sansho

Mini-cheeseburger au bœuf, mayonnaise chipotle,  
fromage brie, épinards, bacon et cornichons

Crevettes croustillantes aux feuilles filo, lait de coco et lime, kaffir et gochujang

Pétoncles fumés sur broche, courge musquée, kimchi de papaye verte, pousses de coriandre

**5\$ /CHACUN**

### ❧ Entrées ❧

Salade aux deux betteraves, mâche, poires marinées aux épices,  
fromage *mozzarella di bufala*, radis melon d'eau, truite fumée confite,  
caramel de pamplemousse, citron et miel – **15\$**

Crème de topinambours, champignons porcini, bacon,  
échalotes fumées, huile de persil – **10\$**

Cavatelli à la joue de veau, vin blanc, guanciale, ail confit,  
glace de braisage et passata, fromage pecorino et basilic – **20\$**

Salade César, sucrones, oignons frits, pain brioché, capres frits et poudre de Jerky – **16\$**

Rillettes de volaille de l'Estrie aux pistaches et herbes fraîches,  
crumble salé, marinades maison, *chips* de pain – **17\$**

Foie gras mi-cuit maison, brioche aux figues,  
beurre de pommes, copeaux de parmesan, pommes fraîches,  
pacanes, gel d'érable et Argousier – **22\$**

# MENU

## MENU BANQUET NOËL 2025

### ❧ Plats ❧

Magrets de canard cuits à basse température,  
mostarda aux kumquats et abricots, cromesquis au confit de canard,  
gnocchis maison, racines rôties, sauce à l'orange et au porto – **60 \$**

*Chuck Flat* de bœuf IPE 8 oz, pommes de terre pont-neuf au jus de viande, fromage Grana  
Padano, oignons Cipollinis et ail noir, sauce bordelaise à la moelle – **68 \$**

Bavette de boeuf 8 oz, pommes de terre pont-neuf au jus de viande, fromage Grana Padano,  
oignons Cipollinis et ail noir, sauce bordelaise à la moelle – **60 \$**

Carré de porcelet de la ferme Gaspor, aligot de pommes de terre au fromage Fin Renard,  
poêlée de champignons, salsifis, crème de porcini et émulsion de noisettes – **70 \$**

Suprême de pintade, beurre citronné aux herbes et au parmesan sous la peau,  
gâteau de polenta aux tomates séchées et 'nduja, panais et champignons pleurottes King,  
glace de volaille et sauce Madère – **57 \$**

Pavé de saumon laqué au miso, gratin de pommes de terre,  
broccolini, carottes caramélisées, bisque au cari de Madras – **56 \$**

Morue d'Islande rôtie sur peau, risotto aux crevettes,  
crémeuse de marinière de moules à l'anis, fenouil confit aux agrumes – **60 \$**

### Plat végétarien

Courge musquée rôtie en surprise, garnitures de courge spaghetti, ail confit, légumes  
caramélisés, petits poivrons farcis à la ratatouille – **46 \$**

### ❧ Dessert ❧

Buchette de Noël