



M E N U BANQUET

ENTRÉES FROIDES

Salade maraîchère 14\$

Laitue et crudo de petits légumes, pacanes à l'érable et fleur de sel, framboises déshydratées, pommes fraîches à l'huile d'olive, endives, vinaigrette cidre et érable

Salade césar 16\$

Sucrines, croûtons rôtis aux épices, bacon, câpres frits, fromage grana padano, poudre de jerky et vinaigrette classique maison

Éclair salé au saumon fumé maison à la betterave et gin Ungava 18\$

Fromage mascarpone à l'argousier et à l'aneth, oignons rouges marinés, asperges et gel de citron

Rillettes de volaille de l'Estrie aux pistaches 18\$

Chapelure aux herbes, brioche maison aux figes, marinades, caviar de moutarde au miel et vin blanc, beurre de pommes, crumble aux champignons

Royale de foie gras à la crème au cassis madéréisé 19\$

Gelée d'érable au verjus, jambon de canard fumé maison, figes, confiture d'oignons caramélisés au bacon, mouillette briochée

Tartare de saumon 21\$

Pomme Granny Smith, concombre, basilic thaï, crème Chantilly Passion, wasabi, mujjol, mie de pain grillée

Saku croustillant de thon rouge 23\$

Nori et gel de Ponzu, sauce rémoulade au miso blanc et sirop d'érable, togarashi, pulpe de carotte au piment coréen et sauce yuzu, micro pousses de coriandre

OPTIONS VÉGÉTARIENNES

Waldorf aux deux céleris et pacanes 18\$

Sucrines, sauce ranch végan, pavé de tofu laqué au jus de carottes et citron, micro pousses de roquette

Salmorejo de tomates fraîches 24\$

Pastèque pressée au sirop de fleurs de sureau, bruschettas de tomates Heirloom et fumées, fromage mozzarella di bufala et sauce pesto de roquette



M E N U BANQUET

ENTRÉES CHAUDES

Crème de légumes de saison avec condiments 9\$

Crème de carottes 12\$

*Lait de coco, cari rouge, feuilles de lime kaffir, dumpling
de volaille au kimchi, huile de ciboulette*

Chaudrée de moules et palourdes 16\$

Chorizo, petits légumes fondants, émulsion de tomates fumées et graines de citrouille

Tartelette aux champignons 22\$

*Crème prise de panais et poivre des dunes, confit de canard, fromage
de chèvre cendré, fond de canard au beurre fumé*

ENTRÉES DE PÂTES

Cavatelli Amatriciana 18\$

Sauce napolitaine, guanciale, huile d'olive, fromage pecorino

Medaglioni (3) au fromage et macreuse de bœuf 25\$

*Fond de braisage réduit et passata, champignons sauvages,
lardons fumés, pistou, fromage grana padano*

Tortellis de homard et crabe 26\$

*Crudo de pétoncle des Îles-de-la-Madeleine,
condiments de citron confit et gingembre, sauce américaine, gremolata*

Raviolis à la burrata 26\$

*Sauce poulette fumée, courge musquée rôtie, pois verts,
petites tomates mi-cuites, huile d'olive, fromage pecorino et micro pousses de basilic*



M E N U BANQUET

PLATS PRINCIPAUX

*Choix de pommes de terre : hasselback, purée ou gratin dauphinois
Dessert inclus dans le prix*

Demi-aileron de poitrine de volaille rôtie 56\$

Croûte de céréales et sarriette, cake à la polenta aux tomates fumées et vieux cheddar, panais caramélisés, pleurotes, sauce crémeuse à infusion de champignons et moutarde

Pavé de saumon laqué au miso 56\$

Gratin de pommes de terre, condiments œufs de truite, gari, poire asiatique, ciboulette, beurre nantais au Nori

Longe de porcelet rôtie de la ferme Gaspor 59\$

Saumure aromatique, moutarde aux camerises et gingembre, pommes de terre Hasselback, sauce au foie gras émulsionnée aux avelines

Magret de canard en croûte d'épices 62\$

Oignons braisés, gnocchis maison à la courge, sauce aux girotttes et aux écorces d'oranges confites

Bavette de bœuf Blue Dot Reserve (I.-P.-E.) grillée et cuite à basse température 62\$

Beurre aux cèpes et à l'ail noir, sauce bordelaise à la moelle, pressé de pommes de terre Anna

Chuck flat de bœuf cuit sous vide pendant 30 heures 65\$

Sauce Coureur des Bois, pressé de pommes de terre Anna, betteraves jaunes au caramel à l'argousier, salsa criolla

Morue d'Islande rôtie sur sa peau 69\$

Fenouil confit aux agrumes, risotto aux crevettes, coquillages façon marinière à l'anis étoilé

Manhattan de veau de lait grillé 69\$

Croûte de noix et poudre de champignons, purée de pommes de terre yukon au beurre fumé, sauce au poivre de kampfot et fromage caciocavallo

Grosses crevettes et pétoncles canadiens poêlés à la plancha 72\$

Pressé de légumes confits, pommes paille, purée de céleri-rave au beurre noisette, sauce vierge aux fenouils et aux artichauts

Côte de veau 12 oz Prix du moment Filet mignon 8 oz Prix du moment

***Option végété Gros gnocchis farcis aux champignons 48\$**

Pressé de légumes confits à l'huile d'olive, tapenade à la sauce puttanesca et olives Bella di Cerignola



M E N U **BANQUET**

DESSERTS

Plateau de mignardises maison (trois par personne)

*Tartelette au chocolat 60%, caramel vanille-fleur de sel,
ganache montée au lait, streusel au cacao*

Chou gourmand

*Craquelins, framboises fraîches, ganache au chocolat blanc
et à la lime, gelée d'argousier et au gingembre*

Tiramisu

Biscuits à la cuillère vanille-citron-café, fromage mascarpone, coulis