

Repas du soir fine cuisine 4 services



Gratin Parmentier aromatisé à la truffe
 Quartier de laitue romaine façon César
 Mini-carré salé aux escargots à l'ail et fromage bleu d'Élizabeth
 Saumon fumé Atkins de la Gaspésie sur croûton avec fromage à la crème
 ciboulette et caviar de poivrons rouges
 Étagé de wapiti, faisan et trompettes cendrées, confiture maison et petit pain bretzel
 Fromage Brie du Paysan de la Fromagerie Le Presbytère,
 crème d'ail et confit de canneberges à l'érable
 Tartare de saumon, mayonnaise câpres et oignons verts, glace balsamique,
 le tout décoré avec une orchidée (suppl. de 6,50 \$/pers.)
 Terrine de canard aux figues et foie gras accompagnée d'un confit d'oignons au porto
 (suppl. de 4,00 \$/pers.)
 Pétoncle géant servi sur orzo à la crème de crevettes et paprika fumé (suppl. de 4,00\$/pers.)



Marmite du jour
 Granité à l'ananas et basilic accompagné de sa neige
 Sorbet à la poire Williams agrémenté d'une mini-poire de Chine (suppl. de 2,50 \$/pers.)
 Velouté de panais et ses perles de vinaigre balsamique (suppl. de 1,50 \$/pers.)



Filet mignon de porc Nagano grillé au crément de pommes du Verger des Horizons
 Saumon rôti, laqué au miel Gardner et à la fleur de Dijon
 Coq au porc 7 oz. et sa sauce dijonnaise
 Magret de canard Rougié, accompagné de pêches
 dans une réduction de vin rouge et poivre vert
 Côte de porc Nagano cuite sur le grill sauce BBQ et whisky
 Steak de cerf rouge des Appalaches, sauce vin rouge et petits fruits (suppl. de 11,00 \$/pers.)
 Médaillon de veau 6 oz. au bleu d'Élizabeth (suppl. de 11,00 \$/pers.)
 Filet mignon de bœuf Black Angus 5 oz. glace au romarin (suppl. de 21,00 \$/pers.),
 ajoutez-y 2 crevettes 16/20 et 1 pétoncle géant (suppl. de 10,00 \$/pers.)



Croquant chocolat praliné
 Gâteau opéra poudré d'or
 Bande fruits de la passion et mascarpone
 Tartelette biscuit à la vanille, sucre à la crème maison
 Gâteau à la poire Williams
 Crème brûlée à la vanille (maximum 200 personnes, suppl. de 2,00 \$/pers.)
 Macaron géant coulant au chocolat, glace vanille (maximum 200 personnes, suppl. de 6,00\$/pers.)



Café, thé & infusion