

MENU MARIAGE | 4 SERVICES



REPAS DU SOIR FINE CUISINE (47 \$/pers.)

Canard fumé avec tapenade de tomates séchées, ketchup de courgettes, sablé et micro-pousses

Gravlax de saumon à l'érable, gin et menthe, meringue à l'arôme de sapin

Baluchon au fromage de chèvre, fraises, pistaches et réduction balsamique

Rondelle de brie fondant aux pommes caramélisées et sirop simple aux fines herbes

Tartare de bœuf au chorizo, ciboulette, cornichon et noix pralinées

Pétoncle et *chimicurri* servi avec sauce crémeuse au cidre de glace (suppl. 4 \$/pers.)

Cerf rouge saisi, sirop de vin à la cerise et aux épices, confiture aux carottes (suppl. 6 \$/pers.)

•

Marmite du jour fumante

Granité aux pommes et hydromel

Granité à l'ananas, noix de coco et rhum

•

Filet de mignon de porc *Breton* grillé, sauce à la cardamome

Filet d'épaule de bœuf, sauce aux champignons sauvages

Saumon saisi et flambé avec sucre et lime façon crème brûlée

Magret de canard *Rougié* avec une glace de viande à la tomate grillée

Bavette de bœuf 6 oz. sauce marchand de vin

Steak de cerf rouge des Appalaches, sauce vin rouge

et petits fruits (suppl. de 11 \$/pers.)

Médaille de veau 6 oz. au bleu d'Élisabeth (suppl. de 11 \$/pers.)

Filet de bœuf Black Angus 5 oz. glace au romarin (suppl. de 21 \$/pers.)

ajoutez-y 2 crevettes 16-20 et 1 pétoncle géant (suppl. 10 \$/pers.)

DESSERTS

Dôme aux deux fromages

Tartelette biscuit à la vanille, sucre

à la crème maison

Gâteau opéra

Gâteau croustillant royal à l'érable

Café, thé, infusion