

FINE CUISINE - 4, 5 & 6 SERVICES

ENTRÉES

- Salade de riz et roquette au citron et pois chiches
- Salade de kale, quinoa, feta et noix de pin, vinaigrette à la caméline
- Salade aux avocats, concombres, épinards et croûton de polenta
- Tartare de tomates, bocconcini et roquette
- Pilon de canard, salade de kale et mandarines
- Salade de couscous, radis et edamame
- Duo de rillettes (sanglier et canard), purée de pommes et oignons confits
- Saumon fumé à chaud maison, mousse de chèvre
- Mi-cuit de thon en croûte de sésame, sauce ponzu et mayo à l'avocat
- Tartelette à l'effiloché de porc et oignons confits
- Fondue parmesan et ketchup maison
- Salade de roquette, courge marinée et croûton de tempheh
- Salade de betteraves, mangue et cajou, émulsion de coriandre et miel (suppl. 2\$)
- Feuilleté aux escargots et crevettes de Matane, sauce puttanesca (suppl. 4\$)

PLATS PRINCIPAUX

- Couscous perlé aux légumes et saucisse vegan
- Fazzoletti sauce pesto, tomates séchées et fromage de chèvre
- Risotto de betteraves jaunes et haricots noirs
- Cassoulet végé au tofu fumé
- Poitrine de volaille sauce à l'hydromel
- Pavé de saumon et crème aux herbes salées du Bas-du-Fleuve
- Crevettes d'Argentine au chimichurri
- Cuisse de canard au moût de pomme et chocolat
- Filet d'épaule de bœuf sauce aux champignons et porto
- Filet de porc Nagano farci sauce aux canneberges
- Pavé de contrefilet de bœuf sauce au brandy (suppl. 2\$)
- Osso bucco de cerf, sauce vodka et bleuets (suppl. 4\$)
- Médaille de bœuf sauce moutarde et poivre rose (suppl. 4\$)
- Médillons de veau jus de viande au thym (suppl. 16\$)

POTAGES

- Crème à l'oignon fumé
- Crème de poivrons grillés tandoori
- Velouté de champignons et lardons
- Velouté de fenouil et carottes
- Velouté de céleri rave et poires
- Velouté aux deux courges

GRANITÉS

- Citron et tequila
- Cassis
- Pommes et Calvados

FROMAGES

- Plateau de fromages 90 gr./pers. servis avec croûtons, fruits frais et compote d'oignons

DESSERTS

- Émotion Choc
- Oh Chris
- Le Zen au sésame
- Tarte aux poires dulce de leche
- Dessert vegan
- Café, thé, infusion

PRIX

- Menu 4 serv. (entrée, potage, plat, dessert) \$
- Menu 5 serv. (entrée, potage, plat, granité, dessert) Extra 4\$
- Menu 5 serv. (entrée, potage, plat, fromage, dessert) Extra 14\$
- Menu 6 serv. (entrée, potage, granité, plat, fromage, dessert) Extra 18\$

Frais de service 15% et taxes en sus / Les prix sont sujets à changement sans préavis - 2020