



VILLEGIA  
CHÉRIBOURG

# MENU MARIAGE

## 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 tempeh
- Salade de betteraves, mangue et cajou, émulsion de coriandre et miel
- Feuilleté aux escargots et crevettes de Matane, sauce puttanesca

## 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 végétal 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
- Osso bucco de cerf, sauce vodka et bleuets
- Médaille de bœuf sauce moutarde et poivre rose
- Médallions 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 douce de leche
- Dessert vegan
  
- Café, thé, infusion

## PRIX

- Menu 3 serv. (potage, plat, dessert) ..... 40\$
- Menu 3 serv. (entrée, plat, dessert) ..... 42\$
- Menu 4 serv. (entrée, potage, plat, dessert) ..... 50\$
- Menu 5 serv. (entrée, potage, plat, granité, dessert) ..... 54\$
- Menu 5 serv. (entrée, potage, plat, fromage, dessert) ..... 64\$
- Menu 6 serv. (entrée, potage, granité, plat, fromage, dessert) ..... 68\$

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