



FORFAIT GROUPE SOIR 2

TÂBLE D'HÔTE 3 SERVICES AVEC ACCORD METS ET VINS
110\$ P.P. | MINIMUM 20 PERSONNES



_____ 1 verre de bulles à l'arrivée

ENTRÉE (1 CHOIX)

Artichaut en vinaigrette

Citron confit, balsamique blanc, olives Kalamata, tomates semi-séchées, purée de haricots blancs, noix de pin et douanier.

Stracciatella di burrata façon BLT

Medley de tomates ancestrales et semi-séchées, pancetta croustillante, laitue Boston, basilic, pistaches et croûtons de focaccia maison.



_____ 1 verre de vin 5oz en accord avec l'entrée

PLATS PRINCIPAUX (1 CHOIX)

Porcelet Gaspor farci

Porchetta crousti-fondante de la Ferme Gaspor, caramel de Phénix Rouge, purée de topinambours, grelots aux herbes du jardin et citron grillé.

Tagliatelles à la truffe

Truffe noire, mélange de champignons sauvages au beurre noisette, jaune d'œuf, copeaux de Parmigiano Reggiano, crème et herbes fraîches.

Extra crevettes (3) • 12 \$



_____ 1 verre de vin 5oz en accord avec le plat

DESSERT

Douceur du moment

Informez-vous auprès de notre équipe pour connaître la saveur du moment.

Café filtre ou thé

