

MENU DE GROUPE

3 SERVICES

90 \$ / personne



1 VERRE DE VIN INCLUS À L'ARRIVÉE

ENTRÉES (CHOIX DU GROUPE – 1 OPTION)

POTAGE DE COURGE BUTTERNUT ET BACON

Fromage de chèvre, noix de Grenoble rôties, herbes fraîches

CRÈME DE CHOU-FLEUR

Graines de tournesol, ciboulette, cheddar fort, oignon verts

RILLETTE DE CANARD

Confiture d'oignon au vin fortifié, marinades, croûtons de baguette

PLATS PRINCIPAUX (CHOIX DU GROUPE – 2 OPTIONS)

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE POÊLÉ

Polenta crémeuse au parmesan, tomates confites, lardons de saucisson, herbes fraîches

POITRINE DE POULET DU QUÉBEC

crème réduite au vin blanc et sauge, purée de patates douces au beurre noisette, légumes rôtis

MACREUSE DE BOEUF BRAISÉE 16 H

demi-glace de veau, écrasé de pommes de terre gelots à la moutarde, légumes rôtis

DESSERTS (CHOIX DU GROUPE – 1 OPTION)

GÂTEAU MOUSSE AU CHOCOLAT

Compotée de cerises noires, chantilly vanille et chocolat blanc

CROQUANT AUX PETITS FRUITS ET À LA POMME

Crème glacée vanille et caramel salé

BROWNIE CHAUD AU CARAMEL

Noix de Grenoble rôties, fleur de sel

CAFÉ RÉGULIER INCLUS