

MENU DE GROUPE

4 SERVICES

110 \$ / personne



1 VERRE DE VIN INCLUS À L'ARRIVÉE

1ER SERVICE

(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

DÉCLINAISON DE

BETTERAVES À LA RICOTTA

Betteraves rouges cuites, jaunes confites au
yuzu, ricotta maison à l'huile d'olive, micro-
pousses

2E SERVICE

(CHOIX DU GROUPE – 1 OPTION)

SAUMON FUMÉ MAISON

Crème fraîche à l'aneth, miche de pain
grillée, câpres et oignons rouges

TORCHON DE FOIE GRAS

MARBRÉ AU CACAO

Crumble de pain d'épice, confiture
rhubarbe, fleur de sel

RAVIOLI AU FROMAGE

Tomates au Prosciutto, herbes fraîches,
copeaux de parmesan

3E SERVICE - 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 grelots à la moutarde, légumes rôtis

4E SERVICE - 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