

MENU CANAPÉS

2\$/UN OU 20\$/DOUZAINÉ

4\$/UN OU 45\$/DOUZAINÉ

HUÎTRES

FRAÎCHE

ROCKEFELLER

PLATEAUX

FROMAGES & CHARCUTERIES D'ICI

FROMAGES & CHARCUTERIES D'AILLEURS

PLATEAU DE LA MER

12\$ PAR PERSONNE

BOUCHÉES FROIDES

TARTARE DE CANARD

TARTARE DE SAUMON

HOUMOUS DE COURGETTES

FOCACCIA MAISON

GRAVLAX DE SAUMON

RICOTTA FOUETTÉE

4\$/UNITÉ

OU

45\$/DOUZAINÉ

BOUCHÉES CHAUDES

PIEVRE GRILLÉE

ARANCINI

CANARD LAQUÉ

CROQUETTE DE POISSON

GOUGÈRE MOUSSE AUX 3 FROMAGES

BOUCHÉES DOLCI

CHOU

CAKE APÉROL SPRITZ

PAVLOVA

TRUFFE

MENU

GROUPE

POUR PATIENTER

FOCACCIA MAISON

Beurre fouetté du moment

ENTRÉE

TARTARE DE TRUITE

Pomme verte, caméline, herbes, crème sûre, croûtons

SALADE DE BETTERAVES

Betteraves jaunes marinées, chioggia, herbes, feta, amandes

PLAT

RISOTTO

Courge butternut, champignons, sauge, louis d'or

MORUE POÊLÉE

Velouté de pois verts, lardons, salade croquante au concombre

FILET DE PORC

Écrasé de pommes de terre à la truffe, sauce aux pommes

DESSERT

VERRINE CHOCOLAT CAFÉ

Mousseline au café, ganache montée au chocolat noir, biscuit cuillère

65\$

MENU

GROUPE

POUR PATIENTER

FOCACCIA MAISON

Beurre fouetté du moment

ENTRÉE

CAROTTES RÔTIES

Ricotta fouettée, herbes, graines de tournesol

TARTARE DE CERF

Camerise, amandes, herbes, croûtons

PLAT

GNOCCHI DE RICOTTA

Courge butternut, sumac, graines de moutarde, sauge, louis d'or

MORUE POÊLÉE

Mille-feuille champignons et céleri-rave, sauce crémeuse truffée

PORCHETTA MAISON

Purée de céleri-rave, rémoulade, sauce aux pommes

DESSERT

CHOU

Poire pochée au vin, ganache montée au chocolat blanc, dulce de leche

75\$