



## MENU DE GROUPE

**OscO!**  
BRASSERIE 0 ACCENTS  
DE PROVENCE

Menu 3 services incluant entrée, plat et dessert : 45\$ par personne

Menu 4 services incluant soupe ou salade, entrée, plat et dessert : 49\$ par personne

Menu 5 services incluant soupe ou salade, entrée, plat, assiette de fromages et dessert : 57\$ par personne

Menu 6 services incluant hors-d'œuvre, soupe ou salade, entrée, plat, assiette de fromages et dessert : 65\$ par personne

### SOUPE OU SALADE

Soupe du jour

ou

Salade verte



### ENTRÉES

#### 3 CHOIX POUR LE GROUPE

Gravlax de saumon anisé, duo de betteraves marinées et en mousseline à l'érable et salade de fenouil au citron

ou

Salade de crabe royal en tartare, suprêmes d'agrumes et fines pousses au vinaigre balsamique

ou

Tartare de saumon, fine verdure et croûtons

ou

Tartare de bœuf, fine verdure et croûtons (+3\$)

ou

Tomates ancestrales, salicornes, mousse d'asperges, mozzarella di bufala fondante et pomme verte croquante

ou

Foie gras de canard au torchon mariné à la fine sève, framboises sauvages et brioche poêlée (+5\$)



### PLATS PRINCIPAUX

#### 3 CHOIX POUR LE GROUPE

Joue de veau braisée, spätzles au piment d'Espelette et sauce au foie gras

ou

Saumon de l'Atlantique, risotto aux petits légumes et condiments meunières

ou

Entrecôte de bœuf AAA grillée avec salade verte et frites maison

ou

Carré d'agneau de Kamouraska, ragoût d'haricots blancs, sauge fraîche, boutons de marguerites et court jus (+5\$)

ou

Risotto crémeux au Parmigiano Reggiano, au goût du jour

ou

Noix de pétoncles saisies à la plancha, shichimi togarashi, crémeux d'oursin et caviar



### DESSERT

Verrines

Café, thé ou tisane

