



MENU DE GROUPE

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 PAR GROUPE

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

ou

Salade de crabe royal, céleri rémoulade aux herbes fraîches, suprêmes d'agrumes et fines pousses au vinaigre balsamique (+3\$)

ou

Tartare de saumon, fine verdure et croûtons

ou

Tartare de bœuf, fine verdure et croûtons

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 PAR 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 du Québec, ragoût d'haricots blancs, sauge fraîche, boutons de marguerites et jus court (+7\$)

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 (+5\$)



DESSERT

Verrines

Café, thé ou tisane