



## MENU BANQUET TABLE D'HÔTE

### soupes

- potage de cèleri raves** | 7\$  
pomme verte, sirop d'érable, amandes rôties, croutons à l'herbe de Provence
- crème aux champignons** | 7\$  
forestières et son coulis de paprika et balsamique garnit d'un soupçon de crème sure aromatisé au thym
- consommé de légumes** | 7\$  
tomates concassé, épinards, lentilles, oignons croustillant
- noces italiennes** | 9\$  
bouillons de volaille, mini boulettes, mirepoix de légumes, escaroles

### salades

- micro-épinards** | 6\$  
tomate cerises, poivrons rôties, olive kalamata
- émincé de salade** | 6\$  
romaine et endives, croutons, parmesan, vinaigrette César, pancetta croustillante
- étagé de betteraves** | 7\$  
fenouillets, oignons rouges, poivrons, vinaigrette balsamique et copeaux de parmesan

### entrées chaudes

- brie panné** | 8\$  
en croute de pistache servi avec un ketchup aux figues, oignons et lardons
- arancini** | 9\$  
au ragù et trois fromages ; ricotta, mozzarella, parmesan, servi avec une sauce mornais aux parmesans
- feuilleté d'escargots** | 9\$  
flambé aux sambuca, tomate cerise, poivre rose et lait de coco
- saucisses mergues rôties** | 9\$  
réduction à la bière rousse, moutarde de Meaux, rémoulades de céleris raves
- étagé de pain brocher** | 10\$  
crevette de Matane, aïoli de caviar rouge et pouces de roquette

### entrées froides

- brochettes de prosciutto** | 8\$  
fraise, tomate cerises bocconcini, coulis de balsamique et effiloché de basilique
- tataki de bœuf** | 13\$  
aïoli de soya & gingembre, duxelles de champignons sauvages mariné à l'huile de truffes
- saumon fumé** | 11\$  
farci de mousseline, de mascarpone aux herbes, algues, garniture de capres, oignons rouge et huile citronnée
- tourelle de légumes** | 9\$  
légumes grilles de saisons avec ça garniture d'huile d'olive Modena et ail rôti
- milles-feuilles de tomate** | 9\$  
courgette grillée, fior di latte et son coulis de paprika et coulis de basilique

### plats principaux

- poulet farci aux épinards** | 28\$  
prosciutto, mozzarella, réduction de chianti blanc, jus de citron, ail rôti et romarin
- faux-filet de bœuf rôti** | 36\$  
poivre de Madagascar estragons, fond de veau au vin rouge
- filet de saumon poêlé** | 37\$  
beurre blanc citronné au thym, rémoulade de tomates de cerise, céleri raves et deux raisons
- pithiviers de Contre-filet** | 39\$  
veau, saisi aux épices des guerrier, duxelles de champignons, foie gras, sauce aux cerises noir, rhum épicé & romarin
- osso bucco de porc** | 37\$  
à la milanaise, gremolata aux agrumes
- pithiviers aux ratatouilles** | 39\$  
légumes et rapini, coulis de tomates et huile vierges

### desserts

- choux farcis aux ricotta et cacao** | 7\$
- étagé de chocolat** | 7\$
- macarons assortis** | 8\$
- gâteaux aux fromage** | 8\$