

Repas à l'assiette

Nos entrées froides

Salade artisan et ses juliennes de légumes, vinaigrette au balsamique blanc

8 \$

Salade césar, lardons grillés, câpres frits et copeaux d'Allegretto

8.50 \$

Antipasto

(humus maison, oignons marinés maisons, salade croquante de carottes et coriandre, croustilles de tortillas, mélange de tomates, olives et artichauts)

9 \$

Saumon mariné aux herbes salées façon gravlax, croquant aux agrumes et croustille de chou Kale

10 \$

Duo de foie gras, sur chutney de mangues et figues

11 \$

Nos entrées chaudes

Feuilleté aux trois champignons à la moutarde et son coulis de poireaux

8 \$

Gratin de chèvre épinards et poireaux sur sauté de pommes de terre et betteraves accompagné de son croûton à l'huile de romarin

9 \$

Croustillant de chorizo servis sur ratatouille et chantilly à l'ail confit

9 \$

Ravioli de canard sauce à l'orange caramélisé

10 \$

Les potages

Crème d'oignon au Muscat

5 \$

Potage au pois vert servis avec crème à la menthe citronnée

5 \$

Crème de poivrons rôtis et romarin servis avec meringue au parmesan

5 \$

Consommé de canard en cachette

(bouillon, effiloché de canard et légumes croquants, le tout recouvert d'une pâte feuilleté croustillante et doré)

7 \$

Trou normand

Granité aux fraises et poivre rose

4.50 \$

Granité Sortilège whisky aux bleuets

4.50 \$

Sortilège whisky à l'érable

5 \$

* Préparé pour un minimum de 40 personnes
* Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne
1 choix unique par service pour tous les convives
* Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)

Nos plats de résistances

Suprême de volaille sauce crème et parmesan sur purée de chou-fleur et pommes terres à l'oignon caramélisé, carottes glacées

18.50 \$

Poitrine de poulet farci de mangue et bacon sauce au cari rouge, servis sur riz basmati avec sauté de poivrons et courgettes

22 \$

Médailon de porc sauce demi-glace à la sauge et porto sur purée de courges à l'ail rôtis et haricots au beurre citronné

19.50 \$

Saumon en croûte panko sauce miel, lime et coriandre sur beignet de courgette et sauté de légumes asiatiques

19.50 \$

Bavette de bœuf sauce framboise et fond de veau, servis avec salade tiède de betteraves sur purée de chou-fleur et pommes de terre à l'oignon caramélisé

24 \$

Filet mignon de bœuf au thé du Labrador et sa pomme de terre dauphine, servis avec champignons sauvages et fagot d'asperges et poivrons rouges

34 \$

Jarret d'agneau braisé à l'asiatique, servis avec salade croquante de carottes mauves, couscous aux légumes et fagot d'asperges et poivrons rouges

23 \$

Les desserts

Le choco ganache

7 \$

Bâluchon de pommes et caramel au beurre salé

7 \$

Financier aux fraises, rhum et à la crème mascarpone

7 \$

Charlotte aux pêches et chocolat noir (verrine)

7 \$

Dessert au choix du chef

6.50 \$

Thé, café & infusion

* Préparé pour un minimum de 40 personnes
* Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne
1 choix unique par service pour tous les convives
* Taxes & service non inclus (ajouter 15 % service et les taxes 5 % et 9.975 %)



GOUVERNEUR
HÔTELS