

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

9 \$

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 \$

Brochette de crevettes servis avec salade de maïs, poivrons rouges et coriandre et lime assis sur un lit de roquette

10 \$

Duo de foie gras, sur chutney de mangues et figues

11 \$

Nos entrées chaudes

Tatin de tomates fraîches, basilic et mousseline de fromage de chèvre et ail confit,
sur glaise de balsamique, brin de ciboulette

9 \$

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 \$

Vol-au-vent de lapin sur purée de céleri-rave, sauce crème fenouil

12 \$

Les potages

Crème de champignons servis avec croûton à l'huile d'olive au thym

5 \$

Crème d'oignon au Muscat

5 \$

Potage aux betteraves jaunes

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 framboises, pêches et rhum

4,75 \$

Granité orange, érable et vodka

4,75 \$

Calvados

5,50 \$

Sortilège

5 \$

Nos plats de résistances

Suprême de volaille sauce Forestière, épinards frits, servis sur riz basmati et mini poivrons doux

18.50 \$

Poitrine de poulet farci de poivrons rouges et fromage Ducharme, sauce crème, vin blanc et poivre rose, sur purée de betteraves et pommes de terre avec carottes glacées multicolores

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 mariné à la bière La Chronique, sur purée de pommes de terre au cheddar et asperges

24 \$

Filet mignon de bœuf, sauce gorgonzola garni de bacon croustillant et oignons verts, servis sur pomme de terre dauphine et son sauté de poivrons rouges et courgettes.

35 \$

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 \$

Manchon de Bœuf braisé, pomme de terre au four et quenelle de crème sûre à la ciboulette, purée de betteraves 2 couleurs et sauce fond de veau à la crème et shitake

35\$

Les desserts

Le choco framboise

7 \$

Bâluchon de pommes et caramel au beurre salé

7 \$

Financier aux fraises, rhum et à la crème mascarpone

7 \$

Forêt Noir

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