

Menu gastronomique

Cocktail dînatoire

Bouchées froides

Tataki de thon, mangue et poivrons rôtis

Salade asiatique de canard laqué à l'érable

Pétoncle poêlé, concombre et radis

Filet de porc à la moutarde

Gravlax de saumon, vodka, soya et érable

Saisi de bœuf, sauce tomate, olives noires et parmesan

Tartare de canard

Salade de crevettes citronné, avocat et concombre

Tartare de saumon

Ceviche de pétoncles aux agrumes et poivrons grillés

Magret de canard poêlé et sauce gastrique à l'échalote

Salade de pommes de terres grelots, bacon et parmesan

Tartare de pétoncle, mayonnaise au wasabi

Feta mariné, poivrons et aubergines rôtis

Tartare de bœuf

Cœurs d'artichauts et de palmiers, tomates séchées

Melon d'eau, fromage de chèvre et réduction balsamique

Salade de légumes confits et chorizo

Carpaccio de bœuf

Tataki de cerf et rémoulade de céleri-rave

Bouchées chaudes

Croquette de saumon et saumon fumé

Feuilleté de champignons

Feuilleté de légumes et fromage brie

Crevettes panée, mayonnaise au curry et miel

Boulette d'agneau au cajun et romarin

Mini burger de porc effiloché du rang 4, bacon, salade de choux et fromage perron

Poitrine de poulet laqué à l'asiatique et érable

Arancini de veau, pois verts, tomates et aubergines

Fish n chips de morue et sauce tartare

Fondu aux 3 fromages

Bouchées desserts

Mousse au chocolat noir et gelée de framboise

Poires caramélisées, caramel dulce de leche et crème fouetté

Financier aux pistaches et crème de fromage de chèvre

Gâteau à la mangue et basilic

Etienne Ouellet, chef à domicile