

Repas à l'assiette

Bouchées (3 par personne)

Tartare de saumon

Pétoncle poêlé, en croûte de sésame et radis marinés

Feuilleté d'asperges grillés et fromage brie

Croquette de risotto au homard, citrons confits et basilic

Tartare de bœuf

Tomates confites, fromage de chèvre et réduction balsamique

Salade de crevettes et saumon fumé au basilic

Mi-cuit de canard, tombée de poireaux à la crème

Entrées

Canard saisi en croûte de sésame, salade de choux chinois, radis, carottes,
purée de panais à l'érable et champignons marinés

Pétoncles U-15 poêlés, purée de patates douces,
prosciutto séchés et asperges grillées

Tartare de bœuf, pesto de roquette et basilic,
chips de parmesan et tomates confites à l'ail

Ravioli de veau à l'italienne, sauce tomate aux olives noires, épinards et parmesan

Duo de saumon : Gravlax aux herbes et citrons confits,
salade de pommes vertes et fenouil, tartare de saumon zestes de lime et citron

Tranches de thon Yellowfin marinées à l'asiatique, concombre au sésame,
coriandre, bébé bokchoy rôti au gingembre et miel de sarrasin

Tataki de cerf rouge, rémoulade de céleri-rave,
purée de champignons sauvages et pétales de choux de Bruxelles

Feuilleté de ris de veau poêlés au beurre noisette, champignons et amandes grillées

Carpaccio de bison, pois verts, crème sûre à l'essence de truffe,
échalotes marinées et parmesan

Crevette géante flambée à la vodka,
sirop de menthe, pesto de basilic et purée de mangue

Betteraves rouges et jaunes rôties, fromage de chèvre, pistaches et roquette

Soupes

Crème de carottes, gingembre et orange

Courge musquée, érable et basilic

Crème de pois verts et poireaux

Soupe à l'oignon caramélisé au sirop d'érable et bière noire

Crème de patates douces, romarin et miel

Crème de champignons et bacon

Crème de brocolis, pommes vertes et parmesan

Plats principaux

Souris d'agneau à l'indienne, confite au gras de canard et taboulé

Bavette de cerf rouge marinée au vin, ail, échalotes françaises et balsamique

Râble de lapin à la moutarde farci aux petits fruits séchés

Carré d'agneau en croûte d'herbes et longe d'agneau aux tomates séchées

Magret de canard poêlé, réduction de vin rouge et échalotes françaises

Carré français de sanglier rôti au four, parfumé au thym et romarin

Filet de saumon et pétoncles poêlés

Filet de porc Nagano enroulé de prosciutto, moutarde de maux et champignons

Filet de bœuf AAA, réduction de vin rouge et ail

Poisson selon l'arrivage et les disponibilités

Desserts

Gâteau aux carottes, confit d'ananas, crumble à la cannelle
et crème de fromage de chèvre

Financier aux bleuets, caramel Dulce de Lecche et mousse aux bleuets

Moelleux au chocolat noir, sauce au chocolat, glace à la vanille et sablé aux amandes

Parfait glacé au chocolat noir et blanc, mousse au chocolat et pacanes rôties

Tarte au citron et lime à la façon du chef

Délice mangue et fraise : Gâteau moelleux à la mangue,
Purée de fraises caramélisées et sorbet à la mangue

Au plaisir de vous resservir !
Etienne Ouellet, chef à domicile