

Menu du soir pour 25 personnes et plus

44 \$ par personne, taxes et service en sus

Dinner menu for 25 people and more – 44\$ per person, taxes and service not included

Prélude

Potage selon l'inspiration du Chef
Soup according to the Chef's inspiration

ou / or

Velouté de céleri-rave, pommes et poireaux
Cream of celeriac, apples and leeks

Entrées / Appetizers

Croquette fromagère, tomates confites et verdure ou
Cheese Croquette, confit tomatoes and salad greens

ou / or

Salade de laitue fraîche, légumes croquants et vinaigrette aux herbes
Fresh garden salad and crisp vegetables with tarragon vinaigrette

Plats principaux / Main fare

Suprême de volaille à la moutarde, miel et romarin ou
Chicken supreme with mustard, honey and rosemary

ou / or

Pavé de saumon, chili végétalien au cary, sauce Tzatziki ou
Salmon pave, curried vegetarian chili, Tzatziki sauce

ou / or

Jarret d'agneau braisé à l'érable et au cidre, purée crémeuse à l'ail rôti
Braised lamb shank with maple and apple cider, roasted garlic creamy mash

Desserts/Sweet ending

Gâteau forêt noire en verrine
Black forest cake in verrine

ou / or

Gâteau au fromage blanc et crème de coco, ananas confit au Rhum et à la vanille en pot masson
Coconut and white cheese cake, pineapple confit with rum and vanilla in Mason jar

Service de café, thé ou infusion / Coffee, tea and herbal tea