

Table d'hôte 2021

Entrées froides

Trilogie de canapés et salade fraîcheur
Croûton de portobellos et salami hongrois / bouchée poke bowl au saumon / bruschetta de tomates et mousse pesto et parmesan

Carpaccio de boeuf, tuile de parmesan et roquette

Tartare de saumon, câpres, citron et aneth
avec baguette grillée et juliennes de légumes au Xérès / extra 2\$

Entrées chaudes

Chèvre chaud sur pain doré et purée de dattes

Cannellonis de fruits de mer et bisque de homard

Potages

Crème de poireaux

Crème de navet et courge à l'érable

Plats principaux

Poulet au lait de coco, rouleaux impériaux et nouilles Soba

Mignon de porc sauce érable et moutarde
avec brochette d'ananas grillés et fromage Anobli Boivin

Saumon au beurre d'ail noir et purée de choux-fleurs avec riz assaisonné

Bavette de boeuf, échalotes, moutarde, Xérès
avec gratin dauphinois / extra 6\$

Magret de canard rôti, sauce oignons caramélisés et vin rouge,
patates Yukon gold et bacon / extra 6\$

Desserts

Brownie double chocolat et crème mousseline

Gâteau aux pommes et sucre à la crème

Les prix et formules seront ajustés en suivant les consignes sanitaires et les possibilités de rassemblement.

Prix par pers. pour une table d'hôte 2 personnes

FORMULE 3 SERVICES

Potage • plat • dessert : à partir de 25\$

Entrée • plat • dessert : à partir de 27\$

FORMULE 4 SERVICES

Entrée • Potage • plat • dessert : à partir de 32\$

FORMULE 5 SERVICES

2 entrées • Potage • plat • dessert : à partir de 37\$

Prix pour les groupes de 6 à 12 personnes

FORMULE 3 SERVICES

Potage • plat • dessert : à partir de 23,50\$

Entrée • plat • dessert : à partir de 25,50\$

FORMULE 4 SERVICES

Entrée • Potage • plat • dessert : à partir de 30,50\$

FORMULE 5 SERVICES

2 entrées • Potage • plat • dessert : à partir de 35,50\$

Les prix n'incluent pas les taxes.

Vous pouvez venir chercher votre repas sur place

ou le faire livrer.

La vaisselle de porcelaine, les coupes, verres à eau
et ustensiles demeurent disponibles sur demande.