



Menu groupe 2009

COMPOSEZ Votre MENU :

3 services - 1 choix d'entrée - 2 choix de plats principaux - dessert
4 services - Potage ou salade - 1 choix d'entrée - 2 choix de plats principaux - dessert

**

Potage du moment et sa garniture

Bouquet de verdure, vinaigrette aux herbes de Provinces et noix de pin rôties

**

LES ENTRÉES

Saumon fumé à l'auberge, huile d'olive mûre, échalotes et vinaigre de vin rouge (*extra 1\$*)

Tataki de thon rouge, julienne de betteraves, vinaigrette asiatique (*extra 2\$*)

Crevettes rôties(2), purée d'artichauts au citron vert, fine sauce vierge

Demi cuisse de canard confit, réduction aux champignons sauvages de Matapédia,
purée de pommes fruits à l'ail doux

Croustillant d'agneau, chèvre frais et poireaux, pousses de roquette et réduction de vin rouge

Tomate de serre farcie au quinoa rouge et jambon de Bayonne, émulsion de tomates rôties au basilic frais

Rillettes de lapin au foie gras de canard, chutney de carottes sucrées, petit croûton frotté à l'huile d'herbes

**

La pause glacée selon l'inspiration (*5 services seulement*)

**

LES PLATS PRINCIPAUX AUX SAVEURS DU QUÉBEC

Magret de canard d'Élevages Périgord glacé au miel, panais et poivrons doux sautés,
réduction au vin de Muscat

Longe de cerf de Boileau, jus au thé du Labrador, haricots coco à la pancetta et asperges rôties (*extra 5\$*)

Pavé de saumon* biologique poêlé, beurre de homard à l'estragon frais, ratatouille aux herbes

Côte de veau poêlée, crème au Marsala et bolets de la Gaspésie, purée de légumes racines (*extra 4\$*)

Cuisse de pintade farcie au gibier, couscous israélien aux petits légumes, jus de viande à la sauge

Mignon de porc confit à l'huile d'olive, noisettes grillées, purée de pommes de terre douces,
carottes fanes et jus au poivre cubèbe

Rôti de contre-filet de bœuf en croûte d'épices et moutarde, jus de veau corsé,
purée de Yukon Gold et haricots fins

Suprême de volaille rôti, crème au Vermouth et champignons,
fricassée de pommes de terre grelots et courges à l'échalote

**

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (portion individuelle 8\$)

Une assiette par table (48\$ pour 8pers)

**

La gourmandise surprise de notre pâtissière

Thé, café, infusion

*autres poissons sur demande