



REPAS À L'ASSIETTE





REPAS À L'ASSIETTE

MINIMUM 15 PERSONNES

REPAS 3 SERVICES A PARTIR DE 32,50\$

REPAS 4 SERVICES A PARTIR DE 41,00\$

**IL EST POSSIBLE DE LOUER NOTRE VAISSELLE DE PORCELAINE, COUTELLERIE ET VERRERIE*

ENTRÉES FROIDES

- MINI-ENTRÉE (PETIT FORMAT) DE CYLINDRE DE MOUSSE DE SAUMON, PURÉE DE CHOU-FLEUR, SÉSAME ET CHIPS DE RADIS (5,00\$)
- VERDURETTE, ASPERGES EFFILÉES, FROMAGE FÉTA DU QUÉBEC, PACANES TORRÉFIÉES ET FIGUES FRAÎCHES (9,50\$)
- TERRINE DE VEAU POIVRE ET ARMAGNAC, BRIOCHE MAISON, LÉGUMES MARINÉS ET PURÉE D'ARGOUSIER (9,75\$)
- SALADE CAPRESE RÉINVENTÉE, TOMATES CITRONNÉES, GEL DE BASILIC, MOZZARELLA FRAÎCHE ET BALSAMIQUE VIEILLI (10,00\$)
- TARTARE DE SAUMON, ÉMULSION AU SÉSAME, ÉCHALOTE MARINÉE AU MIEL ET CITRON, CROÛTONS AU PAPRIKA FUMÉ ET SHIITAKE FRITS (12,00\$)
- CARPACCIO DE BOEUF FAÇON DEUX GOURMANDES, PROSCIUTTO GRILLÉ, DIJONNAISE, HUILE DE PARMESAN ET VRILLES DE POIS VERTS (13,00\$)
- SALADE DE BETTERAVES TRAVAILLÉES EN PLUSIEURS FAÇONS, FROMAGE DE CHÈVRE CAPRINY ET NOISETTES TORRÉFIÉES (14,00\$)
- TARTARE DE BISON, ÉMULSION AU RAIFORT ET CROÛTONS À L'HUILE D'AIL RÔTI (14,00\$)
- GRAVLAX DE SAUMON PRESSÉ À LA BETTERAVE, CRÈME AIGRELETTE, CONCOMBRE PICKLE, FENOUIL, GEL DE BETTERAVE FUMÉ ET TUILE CROQUANTE (14,50\$)
- VARIATION DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, GRAVLAX DE CERF ET TUILES DE FROMAGE HERCULE DE LA LAITERIE CHARLEVOIX (16,00\$)
- SALADE DE PIEUVRE GRILLÉE, TOMATES CONFITES, POMMES DE TERRE RATTES AU GRAS DE CANARD, ÉMULSION DE TOMATES SÉCHÉES, CHORIZO ET MOUSSEUSE DE LAIT FUMÉ (17,50\$)

- DÉCLINAISON DE FOIE GRAS EN 3 FAÇONS, POIRES ET BELLE DE BRILLET (19,00\$)

ENTRÉES CHAUDES

- MÉDAILLON DE RICOTTA (PÂTE FRAÎCHE), ÉPINARDS, PORTOBELLO GRILLÉ, SAUCE CRÈME À LA SAUGE ET PARMESAN, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE À L'ÉRABLE (8,50\$)
- BEIGNETS DE COURGE AU FROMAGE HERCULE, SAUGE FRITE, CRÈME ACIDULÉE ET QUINOA ROUGE (9,00\$)
- TARTELETTE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES AU MIGNERON DE CHARLEVOIX, BEURRE DE PACANES À L'ÉRABLE, CAMEL DE PORTO ET HUILE D'HERBES FRAÎCHES (12,00\$ | EXTRA FOIE GRAS +5\$)
- FONDANT DE CHEDDAR FUMÉ AU BOIS DE POMMIER, POIRE POCHÉE À LA BIÈRE NOIRE, POP CORN AU CAMEL SALÉ (12,50\$)
- FLAN DE PORC BRAISÉ ET SA LAQUE FUMÉE, PURÉE DE POIS VERTS, POMMES ACIDULÉES, CHAMPIGNON KING ET CRUMBLE D'HERBES (13,00\$)
- CROUSTILLANTS DE LAPIN CONFIT, ÉMULSION DE ROMARIN ET VERDURETTE FLORALE À L'HUILE DE ROMARIN (15,00\$)
- RIS DE VEAU FUMÉ, CRÉMEUSE DE CÉLERI-RAVE ET POMMES, SAUCE FRANGELICO AUX NOISETTES GRILLÉES ET MOUSSEUSE À LA NOISETTE (15,00\$)
- PÉTONCLE FLAMBÉ À L'ARMAGNAC, PURÉE DE CHOU-FLEUR, SALSA DE CHAMPIGNONS AUX PISTACHES, OIGNON PICKLE GRILLÉ ET HUILE D'HERBES FRAÎCHES (19,00\$ | EXTRA POUR U-10)
- RAVIOLI MAISON À L'ENCRE DE SEICHE FARCI DE HOMARD, BOUILLON DE PARMESAN À LA BISQUE DE CREVETTE, MAÏS ET PIMENT D'ESPELETTE (19,00\$)

POTAGES / VELOUTÉS

- GASPACHO DE BETTERAVE ROUGE ET POMMES, ÉCHALOTE FRITE, NOIX DE PIN GRILLÉES ET CRÈME FRAÎCHE CAPRINY ET CIBOULETTE (5,00\$)
- CAPPUCCINO DE PANAIS AU MIEL ET POIVRE TORRÉFIÉ, GARNITURE AU PROSCIUTTO ET COURGETTE DÉGLACÉE AU XÉRÈS, MOUSSEUSE AU PIMENT D'ESPELETTE (7,00\$)
- CRÈME DE CAROTTE, MIEL ET GINGEMBRE, CAROTTES RÔTIÉS ET CRÈME FRAÎCHE À LA SAUGE (7,00\$)
- VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, PLEUROTÉS GRILLÉS ET MOUSSEUSE À LA TRUFFE (7,00\$)

- CRÈME DE CÉLERI-RAVE À L'HUILE DE NOIX, FLAN DE PORC FRIT, PETITS POIS, HUILE DE NOIX ET ESPUMA DE POMME VERTE (7,00\$)
- CLAM CHOWDER AU BACON ET MAÏS VERSION DEUX GOURMANDES (7,00\$)
- VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT, GARNITURE À L'ORGE, MAÏS, CHAIR DE HOMARD ET PIMENT D'ESPELETTE (11,00\$) **possibilité d'avoir le velouté sans homard, sur demande*
- PAIN FRAIS ET BEURRE (1,50\$)

OPTION : TROU DE NORMAND / GRANITÉ / SORBET

REPAS PRINCIPAUX

- PARMENTIER DE CANARD CONFIT, SAUCE CRÈME CASSIS ET FOIE GRAS, PURÉE DE POMME DE TERRE ET EFFILOCHÉ DE LÉGUMES COLORÉS (17,00\$)
- RAVIOLI MAISON RICOTTA ET ÉPINARDS, PORTOBELLO GRILLÉ, SAUCE CRÉMEUSE À LA SAUGE ET RÉDUCTION DE BALSAMIQUE VIEILLI (18,00\$)
- POULET MANCHON FARCI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, SAUCE BORDELAISE À LA PANCETTA, PURÉE DE PATATE DOUCE AU FROMAGE HERCULE ET LÉGUMES DU MARCHÉ (19,00\$)
- MIGNON DE PORC EN CROÛTE DE PROSCIUTTO ET FLAN BRAISÉ, DEMI-GLACE POMME ET CHEDDAR FUMÉ, PURÉE DE CAROTTE AU BEURRE-NOISETTE ET CARMEL DE POMME, CRUMBLE D'HERBES ET LÉGUMES DU MOMENT (20,00\$)
- PAVÉ DE MORUE, BOUILLON À L'ASIATIQUE, POIREAUX CONFITS, QUINOA ET PURÉE D'EDAMAME (21,00\$)
- SAUMON LAQUÉ AU CARMEL DE TOMATE, COUSCOUS DE CHOU-FLEUR AU FENOUIL CITRONNÉ, PURÉE D'ÉPINARDS AU BASILIC ET ÉCUME DE PARMESAN À LA BISQUE DE CREVETTE (22,00\$)
- CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE SORTILÈGE, POMME DE TERRE GRELOT AUX HERBES FRAÎCHES (25,00\$)
- MAGRET DE CANARD BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE SORTILÈGE TRUFFÉE, PURÉE DE PANAI AU MIEL ET POIVRE TORRÉFIÉ ET VARIATION DE CHAMPIGNONS SAUVAGES (26,00\$)
- SHORT RIBS DE BOEUF CAB, DEMI-GLACE DE VEAU À LA BIÈRE NOIRE VANILLÉE, POLENTA CRÉMEUSE AU 1608, VARIATION D'OIGNONS ET CRÈME SÛRE FUMÉE (27,00\$)
- WELLINGTON DE BŒUF, DUXELLE DE CHAMPIGNONS, FOIE GRAS ET VARIATION DE POIS VERTS (29,00\$)

- LONGE D'AGNEAU, CROQUETTE DE GIGOT AU CITRON CONFIT, JUS DE VIANDE, PURÉE D'AUBERGINE À L'HUILE D'ARGAN, GEL DE CERISE, YOGOURT FUMÉ ET CRUMBLE SALÉ AU GARAM MASALA (30,00\$)
- FILET MIGNON DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE TORRÉFIÉ ET WHISKY FLAMBÉ, PURÉE DE CÉLERI-RAVE À L'HUILE DE NOIX ET LÉGUMES DU MOMENT (30,00\$)
- PÂTES FRAÎCHES MAISON À L'ENCRE DE SEICHE, BISQUE CRÉMEUSE AUX CREVETTES, CHAIR DE HOMARD ET PÉTONCLE POÊLÉ, MOUSSEUSE DE LAIT FUMÉ (32,00\$)
- FILET MIGNON DE CERF, SAUCE AU POIVRE DES DUNES ET ESTRAGON, POMMES DE TERRE FONDANTE ET LÉGUMES DU MOMENT (34,00\$)

**CARRÉ D'AGNEAU, MÉDAILLON DE VEAU OU AUTRE REPAS DISPONIBLE SUR DEMANDE*

DESSERTS REPAS À L'ASSIETTE

- CHEESECAKE ET ARGOUSIER (7,00\$)
- PUDDING DU CHÔMEUR À L'ÉRABLE EN POT MASSON (6,00\$)
- TIRAMISU EN POT MASSON (6,00\$)
- TARTELETTE DÉCADENTE AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES FRAÎCHES 29gr. (8,00\$)
- POT DE CRÈME CHOCOLAT, CHANTILLY AU CAMEL ET CRUMBLE SALÉ AU SIROP D'ÉRABLE (6,00\$)
- POT DE PANACOTTA, VANILLE DE MADAGASCAR, PETITS FRUITS DES CHAMPS ET SABLÉ DE CHOCOLAT (6,50\$)
- LEMON CURD ET MERINGUE EN POT MASSON (6,50\$)
- CHEESECAKE AUX PACANES CARAMÉLISÉES, SIROP D'ÉRABLE, FLEUR DE SEL ET BROWNIES MAISON (6,00\$)
- CRÈME BRÛLÉE MIEL ET LAVANDE (8,50\$)
- CRÈME BRÛLÉE AU SAPIN BAUMIER ET BLEUETS (8,50\$)

SERVICE DE FROMAGES QUÉBÉCOIS (AU BESOIN)

CAFÉ, THÉ, TISANE DAVID'S TEA (1,95\$)

*****DESSERTS POUR CHEF A DOMICILE OU PETITS GROUPES SEULEMENT*****

[PRIX À REVOIR – ENTRE 10\$ ET 12\$ CHAQUE]

- DÉCONSTRUCTION D'UNE TARTELETTE CHOCO-FRAMBOISES
- GÂTEAU AU FROMAGE ET FRAISE DÉCOMPOSÉ
- CHEESECAKE À L'ARGOUSIER
- DÉCLINAISON CHOCOLATÉE ET CAMEL SALÉ (MI-CUIT, ROCHER, MACARON, GLACE ET CRUMBLE)
- MACARON GÉANT AUX FRAISES, CRÈME PÂTISSIÈRE ET SORBET À LA FRAISE
- TRILOGIE (TIRAMISU EN TASSE DE CHOCOLAT, TARTELETTE CITRON LEMONCURD ET MACARON MAISON)