

## MENU POUR LES GROUPES « TABLE D'HÔTE »

### MENU À 39.00\$ + TAXES ET SERVICE

#### PREMIER SERVICE :

- **SALADE MESCLUN :** *Vinaigrette aux bleuets*
- **VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE:** *Mousse de lait à l'huile de truffe*

#### DEUXIEME SERVICE :

- **TARTARE DE SAUMON:** *Saveurs asiatiques, algues, salade, chips*
- **CARPACCIO DE BŒUF:** *Sésames, punzu, coriandre, concombre*
- **CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT:** *Pistaches, salade frisée, betterave jaune*
- **TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS:** *Fondue au vieux cheddar, feuilles du jardin*
- **CHORIZO GRILLÉ:** *Purée de pois chiche, salade, caramel de balsamique*
- **BRICKS DE BISON BRAISÉ:** *Sauce aigre-douce au barbecue*

Pour un supplément **de 10\$** vous pouvez rajouter un service supplémentaire avec  
« **Le foie gras au torchon** »

#### TROISIEME SERVICE :

- **FILET DE MORUE FRAÎCHE RÔTIE:** *Sauce au chardonnay, brandade de morue*
- **TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE:** *Roquette, parmesan, frites maison*
- **DEMI POULET DE CORNOUILLE GRILLÉ :** *Sauce à la moutarde*
- **JARRET D'AGNEAU BRAISÉ À L'ANCIENNE:** *Mijoté de haricots blancs*
- **JOUES DE COCHON BRAISÉES À LA BIÈRE:** *Fricassée de maïs et chorizo*
- **BAVETTE DE VEAU DE LAIT GRILLÉE:** *Sauce au vin de Marsala*
- **FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ:** *Aux oignons confits, sauce au poivre*
- **CUISSES DE CANARD CONFITES:** *Poêlées croustillantes, purée de céleri, roquette*

#### QUATRIEME SERVICE:

- **FONDANT AU CHOCOLAT**
- **CREME BRULÉE À LA VANILLE**

Pour plus de facilités lors de votre facturation nous incluons **les taxes** ainsi que le **service de 15%** sur votre facture. Merci de votre compréhension.