



Menu évènement 4 services 35\$

(Taxes et service en sus)

Trilogie d'entrées

Faites une pré sélection 3 de 8

Tartare de bœuf

Tartare de saumon

Mousse de foie gras de canard

Bonbon de confit de canard

Tataki de thon yellowfine

Salade de gésiers de canard

Rillettes de porc & cornichon frit

Ragoût d'escargots et champignons

Potage du moment où Quelques feuilles

Plats principaux

Faites vos pré sélections de 1 plat de chaque catégories

Braisage et Rôti

Accompagné de légumes inspirés

Haut de côte de bœuf braisé 6 hrs

Côte levé de porc coupe baby back

+3

Côte de bœuf rôtie en croûte de moutarde et raifort (Roastbeef)

+3

Viandes

Faites une sélection d'une sauce parmi : poivre vert, béarnaise, champignons sauvage, moutardière

Accompagné de légumes inspirés

Filet mignon de bœuf 6oz

Poitrine de poulet manchon

Filet mignon de bœuf 8oz

+5

Contre filet de bœuf 12oz

+3

Rib steak 16oz

+5

Poissons

Accompagné de légumes inspirés

Pavé de saumon, sections d'agrumes

Matelote de poissons, fruits de mers et coquillages

Tartare et Moules

Nos tartares et moules sont accompagnés de frites de pommes de terre Yukon Gold maison

Moules en bisque de homard

Tartare de saumon

Moules coco curry

Tartare de thon rouge

Moules aux champignons

Tartare de thon Yellowfine

Moules tomates et olives

Tartare de bœuf

Moules en crème de poireaux

Trilogie de sucrerie

Proposée de vive voix

Café ou infusion

