

Menu Printemps-été 2018



Au Chef Extra

Pour débiter

Terrine de gibiers à l'orange * coulis de camerises
* confit d'oignons rouges aux baies de genièves
* chips

Étagère de salade en pot au saumon braisé à l'érable * vinaigrette boréale * huile de persil * noix de pins grillées

Cannelloni farci à la mousse de pétoncle des lles * coulis de bettraves rouges * caviar noir * salade fraîcheur * lardons

Rillette de canard confit * salade de légumes au vinaigre de pomme * réduction balsamique

Aumônière de champignons sauvages * fondant de Pikauba * crème de fleur d'ail

Braisé de boeuf à la bière noire * juliennes de légumes racines aromatisées au thé des bois * pickel de maïs

(ajoutez \$2,00)

Les Entre-Deux

Crème de panet au miel de Falardeau

Crème aux deux saveurs du chef

Crème aux champignons d'ici et d'ailleurs

Minestrone à la Fortini

Les Résistants

Roulade de saumon farcie aux crevettes nordiques

* couscous aux petits fruits * turban de courges grillées à la courge spaghetti

Ballotine de volaille farcie aux petits fruits d'ici

* mousseline de choux-fleurs grillés * ratatouille du chef * réduction boréale

Osso bucco de porcelet braisé au Banylus

* risotto au parmesan * romaine grillée * tuile de parmesan * croûtons à l'ail confite

Escalope de volaille grillée au beurre de citron vert

* compote d'artichauts aux olives et aux tomates confites * gratin dauphinois * ratatouille du chef

Pillier de porcelet en croûte de poivres de dunes

* fondant de fromage * purée de panet à l'érable * brunoise de carottes et pommes vertes * réduction au vinaigre de pommes

Short ribs de boeuf Angus portobello et gin Boréal

* écrasé de pomme de terre jaune à l'ail confite

* oignons caramélisés

(ajoutez \$8,00)

Et la fin

Tout en chocolat

Tout en caramel

Tout en fruits

Tout en fromage

Nos desserts sont tous servis avec crème anglaise et coulis

Forfaits

- Potage * plat principal * dessert.....\$ 24,95 (p.p)

- Entrée * plat principal * dessert.....\$ 27,95 (p.p)

- Entrée * potage * plat principal * dessert.....\$ 29,95 (p.p)

- 3 bouchées * choix de 3 entrées * dessert.....\$ 26,95 (p.p)

Notes: pour le service aux tables vous devez ajoutez \$1,00 par personne.

Ces prix ne comprennent pas le pourboire, qui soit dit en passant va aux serveurs. Il sera ajouté à votre facture.

Concept station

Station tartare

Station italienne

Station bouchées

Station huîtres

Station grillade

Station sushis

Forfait 2 stations.....\$19,95

Forfait 3 stations.....\$26,95

Forfait 4 Stations.....\$33,95

Menu Printemps-été 2018



Au Chef Extra

Liste des bouchées

- 1 - Crevette coco curry sur concassé de tomates
- 2 - Roulade de volaille sur concombre et duxelles de champignons avec sa mayo chipotlé
- 3 - Blinis d'agneau brunoise de ratatouille et chèvre
- 4 - Verrine d'asperges et son tartare de légumes, émulsion de citron
- 5 - Cake aux canneberges à la mousse de foie de pintade
- 6 - Tataki de thon sur vermicelles de légumes
- 7 - Tartare de thon, boeuf ou saumon à notre façon
- 8 - Satay de porcelet
- 9 - Mini-brioche au porc éfiloché et à l'artichaut
- 10 - Verrine de saumon marinée à la fenouil
- 11 - Cubes de longe de porc aux épices boréales
- 12 - Terrine de cerf rouge et ses confits
- 13 - Perle de homard et coulis d'estragon
- 14 - Feuilleté d'escargots à la tombée de poireaux et Ciel de Charlevoix

6 bouchées différentes..... \$11,95 par pers

10 bouchées différentes.....\$18,95 par pers

15 bouchées différentes.....\$24,95 par pers

Escompte pour groupe + de 50

L'indispensable

Plateau de crudités aux deux trempettes
Salade de couscous aux merguez
Salade du chef
Tortillas au jambon et piments grillés
Mini-pitas au poulet canneberges
Pain sandwich du chef
Roulade de volaille et sa mayo
Rillettes de saumon frais et fumé et ses croûtons
Plateau de desserts

\$14,95 + taxes

Party Time

Crudités et trempette
Salade du chef
Salade de fusilis
Sandwichs aux oeufs (3 par pers)
Sandwichs au jambon (3 par pers)
Mini-pitas farcis au poulet (1 par pers)
Tourtière maison ou saumon en croûte
Plateau de fromages
Pâté à la viande
Viandes froides
Oeufs farcis (2 par pers)
Plateau de desserts

\$15,95 + taxes

Autres possibilités

ENTRÉE DE FOIE GRAS AU TORCHON
CHUTNEY DE RHUBARBE ET FRAISE

\$ 8,95 + taxes

MENU APRES LA SOIRÉE

Plateau de crudités et trempette
Terrine et confit
Bâtonnets de fromage
Tortillas au jambon et aux piments grillés
Plateau de sandwichs assorties
Mini-pitas

\$ 7,95 + taxes