

4 SERVICES - FINE CUISINE

REPAS DU SOIR FINE CUISINE (46 \$/pers.)

Canard fumé avec tapenade de tomates séchées, ketchup de courgettes, sablé et micro-pousses

Gravlax de saumon à l'érable, gin et menthe, meringue à l'arôme de sapin

Baluchon au fromage de chèvre, fraises, pistaches et réduction de balsamique

Rondelle de brie fondant aux pommes caramélisées et sirop simple aux fines herbes

Tartare de bœuf au chorizo, ciboulette, cornichon et noix pralinées

Pétoncle et chimichurri servi avec sauce crémeuse au cidre de glace (suppl. de 4 \$/pers.)

Cerf rouge saisi, sirop de vin à la cerise et aux épices, confiture de carottes (suppl. de 6 \$/pers.)



Marmite du jour

Granité aux pommes et hydromel

Granité à l'ananas, noix de coco et rhum



Filet mignon de porc Breton grillé, sauce à la cardamome

Filet d'épaule de bœuf, sauce aux champignons sauvages

Saumon saisi et flambé avec sucre et lime façon crème brûlée

Magret de canard Rougié, avec une glace de viande à la tomate grillée

Bavette de bœuf 6 oz. sauce marchand de vin

Steak de cerf rouge des *Appalaches*, sauce vin rouge et petits fruits (suppl. de 11 \$/pers.)

Médaille de veau 6 oz. au bleu d'*Élizabeth* (suppl. de 11 \$/pers.)

Filet mignon de bœuf *Black Angus* 5 oz. glace au romarin (suppl. de 21 \$/pers.),

ajoutez-y 2 crevettes 16/20 et 1 pétoncle géant (suppl. de 10 \$/pers.)



Dôme au deux fromages

Tartelette biscuit à la vanille, sucre à la crème maison

Gâteau opéra

Gâteau croustillant royal à l'érable

Café, thé & infusion

Frais de service 15% et taxes en sus
Les prix sont sujets à changement - 2019