

50 \$ par personne

FROID

Tartare de thon aux saveurs orientales, croquant de sésame au tempura

Étagé de lapin braisé, de canard confit et de foie gras, sauce Cumberland du George V, croûton au sel de Maldon fumé

Tian de légumes grillés, fromage Bergeron sans lactose, pesto au basilic et aux tomates séchées

Pétoncle légèrement fumé à froid et mariné aux épices boréales, salsa aux fruits exotiques

Boîtes chinoises, salade de vermicelles de riz, légumes émincés et vinaigrette ponzu, lingot de saumon laqué à l'érable et saveurs orientales

Cube de bœuf mariné à l'ail noir et au vieux balsamique cuit au thermocirculateur, tomates Savoura confites, mayonnaise à la roquette

Sushi aux crevettes de Matane, sauce Marie-Rose à la sriracha

CHAUD

Acras de morue salée et de homard de la Gaspésie

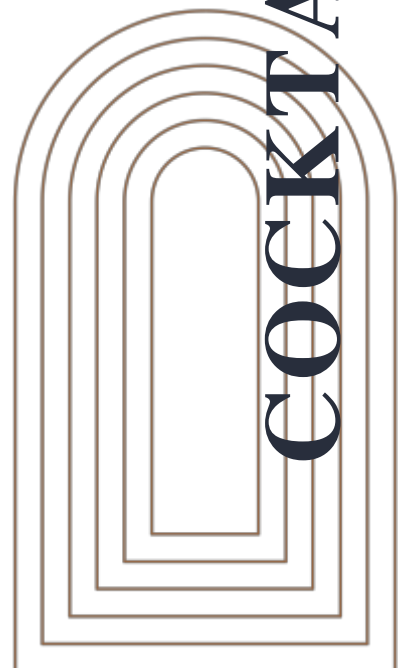
Miniburger de cerf et de sanglier du Québec, fromage de chèvre de Portneuf, mayonnaise aux pommes caramélisées

Cassoulet d'agneau de Charlevoix, fèves et couscous israélien, brunoise de légumes aux saveurs de Tunis

Satay de poulet mariné à la canneberge et au miel urbain, velouté de pleurotes du Québec



COCKTAIL D'AIL DÎNATOIRE



Rouleaux impériaux de porc de Berkshire Québec, sauce sucrée-salée légèrement relevée de Guillaume

Bhaji aux légumes et aux épices indiennes de Phil

Tartiflette d'esturgeon fumé, lardons, poireaux et pommes de terre, fromage en grains

DESSERT

Biscuit-sucette au caramel de whisky Sortilège et crème de nougat

Brownie blanc à la camerise et croquant à l'arachide

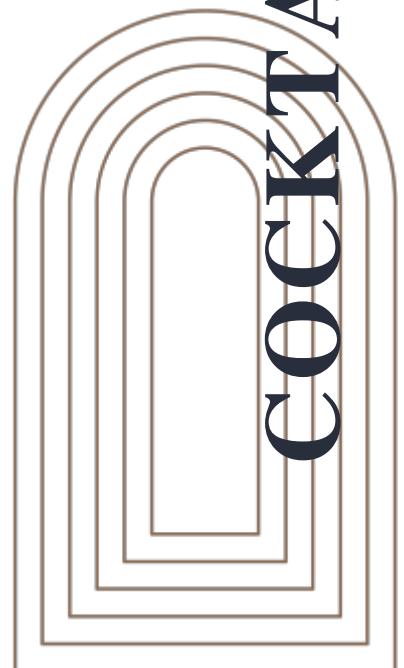
Tartelette à la framboise, crémeux à la framboise et à la fleur tanaïse, confit de framboise et crémeux au chocolat blanc

STATION DE FROMAGES

Assortiment de fromages du Québec, craquelins, noix, raisins et pommes



COCKTAIL D'ÂNATOIRE





COCKTAIL D'ÎNATOIRE

