



COCKTAIL D'ÎNATOIRE

81 \$ par personne

FROID

Tartare de saumon de l'Atlantique à la mangue et à la poire asiatique

Magret de canard séché de la ferme Les Canardises farci de foie gras, gelée de Pineau des Charentes

Sushi frit aux légumes et au fromage crémeux, sauce Wafu

Petit wok de salade de homard à la salsa de fruits d'été

Boîtes chinoises, salade de vermicelles de riz, légumes émincés, vinaigrette ponzu, tataki de thon mariné aux saveurs orientales

Cubes de bœuf marinés à l'ail noir et au balsamique vieillit cuits au thermocirculateur, tomates Savoura confites, mayonnaise à la roquette

Crevettes du golfe Tom Yum

CHAUD

Cromesquis de lapin confit à la carminée, beurre de pommes et de canneberges

Mini burger de cerf et de sanglier du Québec, fromage La Sauvagine, mayonnaise au confit de cerises de terre

Popcorn de ris de veau du Chef, sauce à la fleur d'ail et au piment d'Espelette

Satay de pintade marinée au curry rouge, émulsion à la noix de coco et au basilic thaï

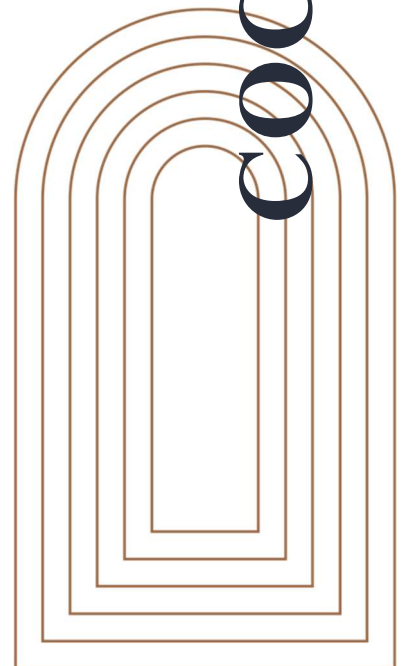
Rouleaux impériaux au porc de la ferme Turlo, sauce sucrée-salée légèrement relevée

Falafel végétarien à la méditerranéenne, aquafaba de citron confit

Gratin de fruits de mer, sauce homardière



COCKTAIL D'ÎNATOIRE



DESSERT

Suçon au chocolat au lait Don de Dieu

Brownie blanc à la camerise, croquant à l'arachide

Petit chou à l'érable

STATION DE FROMAGES

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



COCKTAIL DÎNATOIRE