

MENU BANQUET



Un seul choix de plat par service

À partir de 28\$ pour un repas 4 services

Entrée
Potage
Plat principal
Dessert
Café et thé

ENTRÉES

Entrées chaudes

- Pétoncles, pulled pork, hollandaise, oignon mariné
- Pétoncle croustillant, poireaux, canneberge, réduction de pommes, roquette cidre et miel
- Ris de veau en croûte, ragoût de champignons et tomates
- Ribs de porc texmex, pain de maïs, crème sure au maïs, jalapeño et bacon
- Brandade de morue, mayonnaise au raifort, verdurette câpres et citron
- Effiloché de confit de canard sur croûton, compotée de baies sur salade
- Pétoncle rôti, gingembre, orange, sésame, haricots verts
- Croquette de poisson, sauce tartare maison, condiment
- Ravioli de courge, purée de butternut, confit de canard, crumble de parmesan

Entrées froides

- Salade de maïs et concombre grillé, crevettes fumées, sauce mescal, avocat et lime
- Asperges, crémeuse, œuf de caille, chips de prosciutto, grana padano et champignons marinés
- Mozzarella mariné, salsa de tomates, bacon et balsamique, jeunes pousses au basilic
- Laitue boston, fromage bleu et bacon, œuf mollet
- Déclinaison de truite sur blini
- Homard, avocat, tomates confites, vinaigrette citron lardon, brioche rôtie
- Carpaccio de betterave, pomme Granny, fenouil, chèvre, vinaigrette cidre et miel, chips de pain
- Tataki de bœuf, mousse au raifort, pickles de légumes

Entrée tiède

- Gésiers de canard confit, romaine grillée, vinaigrette landaise

Entrée à partager (centre de table)

- Mousse de foie de volaille au porto et parfait de foie gras sous compotée de rhubarbe

POTAGES

- Crème de courge rôtie, garnie de graines de citrouille et chantilly au bacon
- Velouté de tomates fumées au basilic, croûton de polenta
- Velouté de champignons sauvages, huile de truffe et croûton
- Potage St-Germain garni de pancetta rôtie
- Velouté St-Daniel
- Velouté d'haricots noirs, garni de crème d'avocat
- Potage Dubarry garni de pancetta et suisse
- Crème de céleri et amandes grillées
- Velouté crécy, orange et miel, garni de croûton au pesto
- Crème de légumes
- Crème de maïs rôti
- Soupe à la bière, bœuf, orge et saucisse
- Soupe lentilles et tomates
- Coco, curry rouge, poulet et vermicelle
- Soupe orge et dinde
- Soupe poulet et nouille
- Soupe aux légumes
- Inspiration
- Création

PLATS PRINCIPAUX

Porc

- Échine de porc, bière et pommes
- Côte de porc Nagano, salsa de mangue et tomates, pomme paille
- Médaillon de porc rôti, glace de mélasse et moutarde
- Filet de porc fumé, rub texan, chutney de maïs, salsa verte
- Longe de porc cuite sous-vide, jus de cuisson moutardé
- Côte de porc laquée au miel et maux, salade d'asperge et concombre mariné
- Longe de porc farcie, inspiration
- Filet de porc farci, inspiration
- Bavette de porc, salsa de pomme érable

Poulet

- Poulet farci aux épinards et ricotta, linguine tomates et câpres
- Poitrine aux épices, peau croustillante, compote de fruits
- Cutlet de poulet, fromage triple crème, prosciutto, roquette vin rouge et moutarde
- Poitrine en croûte et mie de pain herbes et citron, slaw de fenouil et coriandre
- Poulet BBQ au curry rouge sur salade de pousse
- Escalope de poulet rôtie, sauce romarin citron, pâtes poêlées au beurre
- Ballotine de haut de cuisse farcie aux tomates séchées, olives, bacon, sauce féta et basilic, pain de quinoa rôti
- Saltibocca de volaille, jambon basilic
- Cigare de laitue au poulet, bacon de canard, relish de zucchini, maïs et jalapeño
- Magret de canard, thé et érable
- Cuisse de canard confite, rôtie sauce chasseur
- Poulet farci au yogourt, épinards, rôti tandori sur concassé de tomates
- Encheladas de poulet
- Poitrine de poulet farcie
- Haut de cuisse de poulet farci

Agneau

- Carré d'agneau rôti, romarin citron et câpres

- Pulled lamb BBQ, purée d'avocats, tomates confites et polenta crémeuse
- Souris d'agneau, confit méditerranéenne
- Porterhouse rôti sauce balsamique et prosciutto

Boeuf

- Rôti de bœuf lyonnaise
- Bout de côte miel et ail, panais rôtis et purée de pommes de terre douces
- Filet mignon, sauce béarnaise et bordelaise
- New York, sauce béarnaise et poivre
- Manhattan, sauce béarnaise et champignons rôtis
- Filet mignon gratiné au brie sauce escargot
- Haut de surlonge mariné au raifort, jus de rôti et yorkshire pudding
- Sauté de bœuf au curry rouge
- Poêlée de bœuf au brocoli et noix d'acajou
- Rôti de filet de bœuf farci aux champignons, sauce pleurote et vin de Bordeaux
- Onglet de bœuf sur embeurrée de choux de Bruxelles, poêlée de champignons
- Osso Bucco du broutard des Appalaches à la Sicilienne
- Faux filet grillé deux sauces

Pâtes

- Pâtes poêlées aux légumes et chorizo
- Pâtes sautées au pesto et tomates séchées
- Linguines au canard confit, sauge, tomates cerises, roquette et vinaigrette aux lardons
- Pâtes aux crevettes, sauce crème au féta, zeste de citron, bacon et persil
- Pâtes poêlées de saison

Fruits de mer

- Paella de quinoa, crevettes sautées au chorizo et tomates
- Calamars farcis au cochon piquant, sauce mère, câpres et anchois
- Risotto, pétoncles, crevettes, bacon, pointes d'asperge, champignons marinés

Poisson

- Morue rôtie, salade croquante de légumes, sauce asiatique

- Morue en robe de prosciutto sur purée de céleri rave
- Morue poêlée, purée d'asperge, salade croquante, jus de viande et lardons
- Fish and chips, sauce tartare maison, slaw
- Filet de poisson frais, bouillabaisse, garniture
- Morue poêlée sur tortilla, frit au panko, sauce tomates et chorizo, mayonnaise basilic
- Saumon rôti sur mijoté de lentilles
- Filet de truite arc-en-ciel, salsa pico

DESSERTS

- Croustillant au chocolat
- Languette croustillante Mango Baies
- Languette croustillante au sucre à la crème
- Languette croustillante aux trois chocolats
- Languette croustillante passion framboise
- Languette croustillante choco-caramel
- Craquant à l'érable (SP)
- Croustillant au café (SP)
- Opéra en folie (SP)

Martin Ashby
Chef Exécutif
Olivier Marcoux
Sous-Chef