

MENU À 45\$

CANAPÉ

(1 AU CHOIX PARMIS LES SUIVANTS)

CHOU FARCI À MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE ET PACANE ÉPICÉE
POULTRY LIVER MOUSSE PUFF WITH SPICY PECAN

ARRANCINI AUX TROMPETTES DES MAURES, ÉMULSION À LA TRUFFE
MUSHROOM ARRANCINI, TRUFFLE CREAM

GRAVLAX DE SAUMON, CRÈME CITRON ET ANETH SUR BLINI
SALMON GRAVLAX, LEMON AND DILL CREAM ON BLINI

ENTRÉES

POTAGE DE PANAIS
PARSNIP CREAM

SALADE VERTE
GREEN SALAD

PLATS

(3 AU CHOIX PARMIS LES SUIVANTS)

**AUBERGINE RÔTIE, HOUMOUS, TOMATES,
AVOINE NUE AUX HERBES, LÉGUMES AIGRE-DOUX**
ROASTED EGGPLANT, HUMMUS, TOMATOES,
NAKED OAT GRAINS WITH HERBS, SWEET AND SOUR VEGETABLES

**SAUMON POÊLÉ,
BEURRE BLANC À CITRON, FENOUIL,
CRESSON ET POMME GRENADE**
PAN SEARED SALMON,
LEMON BEURRE BLANC, FENNEL,
WATERCRESS AND POMAGRANATE.

**ROTI DE DINDE, FARCE DE PORC ET ABRICOT,
PURÉE DE POMME DE TERRE, HARICOTS VERTS ET CHUTNEY DE CANNEBERGE**
ROASTED TURKEY, PORC AND APRICOT STUFFING,
POTATO PURÉE, GREEN BEANS AND CRANBERRY CHUTNEY

**FILET DE BOEUF,
GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES RACINES
ET JUS À L'ESTRAGON**
BEEF TENDERLOIN,
CARAMELIZED ONIONS MASHED POTATOES,
SPINACH, TRUFFLE OIL, MUSHROOM SAUCE

DESSERT

(1 AU CHOIX PARMIS LES SUIVANTS)

**BUCHE AU CHOCOLAT, BISCUIT SANS FARINE,
MOUSSE CHOCOLAT NOIR ET FRAMBOISE**
CHOCOLATE YULE LOG, FLOUR FREE COOKIE,
DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE

**BABA AU RHUM,
CHANTILLY, ANANAS ET TIRE ÉPONGE**
RUM BABA,
WHIPPED CREAM, PINEAPPLE AND SPONGE TOFFEE

GATEAU AUX FRUITS
FRUIT CAKE

MENU À 55\$

CANAPÉ

(1 AU CHOIX PARMIS LES SUIVANTS)

CHOU FARCI À MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE ET PACANE ÉPICÉE

POULTRY LIVER MOUSSE PUFF WITH SPICY PECAN

ARRANCINI AUX TROMPETTES DES MAURES, ÉMULSION À LA TRUFFE

MUSHROOM ARRANCINI, TRUFFLE CREAM

GRAVLAX DE SAUMON, CRÈME CITRON ET ANETH SUR BLINI

SALMON GRAVLAX, LEMON AND DILL CREAM ON BLINI

ENTRÉE 1

POTAGE DE PANAIS

PARSNIP CREAM

ENTRÉE 2

LAITUE SUCRINE FAÇON CÉSAR, CHIPS DE PROSCIUTTO

CREVETTES NORDIQUES PANÉES

SUCRINE LETTUCE CESAR SALAD,

PROSCIUTTO CHIPS, FRIED NORDIC SHRIMPS

CROMESQUIS DE CHÈVRE,

SALADE DE LEGUMES GRILLÉS, MIEL ÉPICÉ, PACANES CARAMELISÉES

GOAT CHEESE CROMESQUIS, GRILLED VEGETABLES,

SPICY HONEY, CARAMELIZED PECANS

PLATS

(3 AU CHOIX PARMIS LES SUIVANTS)

AUBERGINE RÔTIE, HOUMOUS, TOMATES,

AVOINE NUE AUX HERBES, LÉGUMES AIGRE-DOUX

ROASTED EGGPLANT, HUMMUS, TOMATOES,

NAKED OAT GRAINS WITH HERBS, SWEET AND SOUR VEGETABLES

SAUMON POÊLÉ,

BEURRE BLANC À CITRON, FENOUIL, CRESSON ET POMME GRENADE

PAN SEARED SALMON,

LEMON BEURRE BLANC, FENNEL, WATERCRESS AND POMAGRANATE.

ROTI DE DINDE, FARCE DE PORC ET ABRICOT,

PURÉE DE POMME DE TERRE, HARICOTS VERTS ET CHUTNEY DE CANNEBERGE

ROASTED TURKEY, PORC AND APRICOT STUFFING,

POTATO PURÉE, GREEN BEANS AND CRANBERRY CHUTNEY

FILET DE BOEUF,

GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES RACINES ET JUS À L'ESTRAGON

BEEF TENDERLOIN,

GRATIN DAUPHINOIS, ROOTS VEGETABLES AND TARRAGON JUICE

MAGRET DE CANARD,

PATATE DOUCE, RAPINIS ET FOND DE VEAU À L'ARGOUSIER

DUCK MAGRET

SWEET POTATO, RAPINIS AND SEABUCKTORN SAUCE

FILET DE DORADE ROYALE,

PURÉE DE CHOU-FLEUR, RABIOLES, PETITS POIS, SAUCE AMANDINE

SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIP,

GREEN PEAS, AMANDINE SAUCE

DESSERT

(1 AU CHOIX PARMIS LES SUIVANTS)

BUCHE AU CHOCOLAT, BISCUIT SANS FARINE,

MOUSSE CHOCOLAT NOIR ET FRAMBOISE

CHOCOLATE YULE LOG, FLOUR FREE COOKIE, DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE

BABA AU RHUM,

CHANTILLY, ANANAS ET TIRE ÉPONGE

RUM BABA, WHIPPED CREAM, PINEAPPLE AND SPONGE TOFFEE

GATEAU AUX FRUITS

FRUIT CAKE

MENU À 65\$

CANAPÉ

(2 AU CHOIX PARMIS LES SUIVANTS)

CHOU FARCI À MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE ET PACANE ÉPICÉE

POULTRY LIVER MOUSSE PUFF WITH SPICY PECAN

ARRANCINI AUX TROMPETTES DES MAURES, ÉMULSION À LA TRUFFE

MUSHROOM ARRANCINI, TRUFFLE CREAM

GRAVLAX DE SAUMON, CRÈME CITRON ET ANETH SUR BLINI

SALMON GRAVLAX, LEMON AND DILL CREAM ON BLINI

ENTRÉE 1

POTAGE DE PANAIS

PARSNIP CREAM

ENTRÉE 2

LAITUE SUCRINE FAÇON CÉSAR, CHIPS DE PROSCIUTTO

CREVETTES NORDIQUES PANÉES

SUCRINE LETTUCE CESAR SALAD,

PROSCIUTTO CHIPS, FRIED NORDIC SHRIMPS

CROMESQUIS DE CHÈVRE,

SALADE DE LEGUMES GRILLÉS, MIEL ÉPICÉ, PACANES CARAMELISÉES

GOAT CHEESE CROMESQUIS, GRILLED VEGETABLES,

SPICY HONEY, CARAMELIZED PECANS

TATAKI DE BŒUF, MAYO À LA TRUFFE,

DAÏKON ET ARMILLAIRES DE MIEL, SAUCE SOYA ET MIRIN

BEEF TATAKI, TRUFFLE MAYONNAISE,

DAIKON AND HONEY MUSHROOM SALAD, SOYA AND MIRIN SAUCE

PLATS

(3 AU CHOIX PARMIS LES SUIVANTS)

AUBERGINE RÔTIE, HOUMOUS, TOMATES,

AVOINE NUE AUX HERBES, LÉGUMES AIGRE-DOUX

ROASTED EGGPLANT, HUMMUS, TOMATOES,

NAKED OAT GRAINS WITH HERBS, SWEET AND SOUR VEGETABLES

SAUMON POÊLÉ,

BEURRE BLANC A CITRON, FENOUIL, CRESSON ET POMME GRENADE

PAN SEARED SALMON,

LEMON BEURRE BLANC, FENNEL, WATERCRESS AND POMAGRANATE.

ROTI DE DINDE, FARCE DE PORC ET ABRICOT,

PURÉE DE POMME DE TERRE, HARICOTS VERTS ET CHUTNEY DE CANNEBERGE

ROASTED TURKEY, PORC AND APRICOT STUFFING,

POTATO PURÉE, GREEN BEANS AND CRANBERRY CHUTNEY

FILET DE BOEUF,

GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUMES RACINES ET JUS À L'ESTRAGON

BEEF TENDERLOIN,

GRATIN DAUPHINOIS, ROOTS VEGETABLES AND TARRAGON JUICE

MAGRET DE CANARD,

PATATE DOUCE, RAPINIS ET FOND DE VEAU À L'ARGOUSIER

DUCK MAGRET

SWEET POTATO, RAPINIS AND SEABUCKTORN SAUCE

FILET DE DORADE ROYALE,

PURÉE DE CHOU-FLEUR, RABIOLES, PETITS POIS, SAUCE AMANDINE

SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIP,

GREEN PEAS, AMANDINE SAUCE

FROMAGE

3 X 15G PAR PERSONNE

DESSERT

(1 AU CHOIX PARMIS LES SUIVANTS)

BUCHE AU CHOCOLAT, BISCUIT SANS FARINE,

MOUSSE CHOCOLAT NOIR ET FRAMBOISE

CHOCOLATE YULE LOG, FLOUR FREE COOKIE, DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE

BABA AU RHUM,

CHANTILLY, ANANAS ET TIRE ÉPONGE

RUM BABA, WHIPPED CREAM, PINEAPPLE AND SPONGE TOFFEE

GATEAU AUX FRUITS

FRUIT CAKE