

EN SOIRÉE

55\$ par personne

Menu quatre services

Aranccini

joue de boeuf braisée, pomodoro, parmesan, basilic

Tarte fine

tomates, parmesan, aragula, noix de pin

Potage

potage du moment & garnitures

Gnocchi

cacio e pepe, courge butternut, courgettes rôties, parmesan, tomates confites

Mignon

filet de porc de la ferme Turlo, gastrique à l'érable, patate douce, truffe, rabiole, nantaise, cipollini

Fish n' Chips

morue, panure à la bière, sauce tartare, frites & salade de chou

Tartare

boeuf AAA, aioli, amandes, bacon, champignons forestiers, shimejis marinés, frites & salade

Mahi mahi

poivrons rôtis, riz pilaf, salsa tomates-olives-câpres

Poire

pochée aux épices, caramel à la poire et au chocolat blanc, pistaches

Café

café filtre ou eau chaude citronnée

Cocktail dinatoire

Olives marinées

poivrons, ail, herbe de Provence

Tataki de thon

sumac, mayonnaise au sésame

Polpette de viande fumée

moutarde à la bière

Chèvre chaud

miel, pacanes

Gravlax de saumon

fenouil mariné, gin, œuf de Mujol

Arancini

joue de bœuf, pomodoro

Tarte fine

tomate, parmesan, aragula, noix de pin

Saumon fumé

fromage à la crème, oignons marinés

Dumpling

champignons, compoté de tomate

Tartare

boeuf AAA, aioli, bacon, champignons forestiers

Fondue

parmesan, pesto, herbes

Granité

crème de menthe Isabelle, canne de bonbon

Macaron

mignardises aux fruits

Pour vos invités végétariens, les huit bouchées sans viande sont disponibles et un tapas de Gnocchi sera offert pour compléter.

Les menus sont sujets à changements selon les disponibilités