



COCKTAIL DÎNATOIRE / THE DINING COCKTAIL

11 Bouchées variées / 11 fingers food

Fricassé de Ravioli d'agneau et 4 sortes de champignons sauvages, herbes fraîches et Parmigiano Reggiano / *Casserole of lamb ravioli mixed with four kinds of wild mushrooms, fresh herbs and Parmigiano Reggiano*



Suprême de poulet farci aux bolets & sauce au foie gras
/ *Chicken supreme stuffed with mushrooms & foie gras sauce*



Tartare de Gravelax de Saumon et poivrons rôtis sur pain Focaccia frais, mayonnaise, paprika fumé / *Gravelax Salmon Tartar with roast pepers on Focaccia bread fresh mayonnaise, smoked paprika*



Baluchon d'effiloché de canard et pancetta fumé / *Bundle of duck confit & smoked pancetta*



Mini saucisse aux épices de St-Gapour, Accompagné des deux moutardes – à l'ancienne et moutarde aux champignons sauvages / *Homemade Mini sausage & St Gapour spice with 2 mustard*



Foie Gras au torchon, à la gousse de vanille, gelée de cidre de Glace sur brioche grillées / *Foie Gras Torchon with vanilla pod, ice cider jelly on toasted brioche*



Salade de Quinoa Bio, canneberge et pousse d'épinard à l'huile de Truffes / *Organic Quinoa salad, cranberry and baby spinach with truffle oil*



Tortilla garni d'avocat et mangue, mayonnaise du Chef / *Tortilla of avocado & mango, Chef's mayonnaise*



Plateau de fromage fins Québécois, Craquelins de foccacia et fruits séchés / *Quebec fine Cheese platter, foccacia crackers and dried fruit*



Fraises marinée en verrine / *Marinated strawberries in verrine*
Bouchées sucrées du Chef / *Chef's Sweet Bouchées*

59.00 / pers.

Nous serons ouvert et flexible à toutes vos demandes / We will listen and be flexible to your requests

(Alcool – non inclut)

Idée / Suggestion: Rosée cidre de St-Nicolas au Framboise et Fraise @ 29.50 / btl.