



CANAPÉS

FROIDES

- ☞ Terrine de Foie gras froid au pollen et vin de paille, servi avec brioche et gelée de pétale de rose sauvage - 31\$/dz
- ☞ Tortilla garni d'avocat et mangue, coriandre et mayonnaise maison à la lime et au Curry - 24\$/dz
- ☞ Mousse de chèvre au Pesto de capucine, gelée à l'érable, sur croûton de foccacia - 26\$/dz
- ☞ Tomate cerise garni de salsa de légumes et de yogourt à la lime - 24\$/dz
- ☞ Roulé de Veau grillé sur Sarment, foie gras au torchon - 32\$/dz
- ☞ Quenelle de Tartare de Truite, poivrons multicolores rôtis, mariné au Gin Ungava - 30\$/dz
- ☞ Tartare de Bœuf Angus de la ferme Riverview, huile de Truffe blanche – 32\$/dz
- ☞ Carpaccio de Bison au Graam Masala, beurre de cacao, pousse des jardins et caramel balsamique - 27\$/dz

CHAUDS

- ☞ Baluchon de canard & champignons sauvages - 29\$/dz
- ☞ Baluchon d'agneau confit & champignons sauvages - 30\$/dz
- ☞ Baluchon de champignons sauvages - 28\$/dz
- ☞ Saucisse cocktail maison au porcelet aux champignons sauvages, épices St-Gapour, et son duo de moutardes sauvages - 27\$/dz
- ☞ Satay de suprême de Pintade, sauce à la route de la soie - 32\$/dz
- ☞ Mini Croque du terroir (champignons sauvages et fromage des Laurentides) - 28\$/dz

Deux (2) douzaines minimum est requises pour chaque item

Nous serons ouvert et flexible à toutes vos demandes