

MENU CHEF À DOMICILE 2021-2022

ENTRÉES

Tartare Signature 16\$

Tartare de Saumon ou Bœuf (+2\$), boursin maison, basilic, oignons confits, canneberges, lardons, croûtons et endives

Tataki de boeuf 18\$

Bœuf AAA saisi en croûte aux 3 poivres, crème à l'estragon, tomates rôties, moutarde maison, verdure et croûtons

Ris de veau 16\$

Croustillants, sauce au cognac, asperges et oignons perlés

Chapeau farçi 14\$

Champignon Portobello au beurre à l'ail, camembert, noisettes rôties, poires pochées au vin blanc, fruits et craquelins

Baluchon 11\$

Pâte phyllo, cheddar vieilli, pommes, prosciutto, poireau, sauce au miel et cidre

Fondue de fromages maison 12\$

Fondue de fromages maison, chapelure italienne, verdurette et bruschetta

Trio de perles 19\$

Pétoncles géants poêlés (3), beurre nantais, cheveux d'anges de pommes de terre croustillante, basilic et agrumes

Soupe du chef 7\$

Potage du moment et sa garniture

Salade du Chef 8\$

Mélange de laitue et micro pousses, légumes et vinaigrette à base d'huiles et balsamiques de qualité

Entrée du moment \$

Demandez à votre chef préférée

PLAT PRINCIPAL

**Choisir 2 accompagnement inclus dans votre plat*

Mignon Mignon 42\$

Filet Mignon 7 oz Angus, RUB de champignons sauvages et sauce galloise

Escalope de veau 35\$

Sauce au balsamique/marsala, garnie de tomates séchées et oignons cipollinis

Poulet Style Cordon 34\$

Blanc de Poulet en croûte panko, smoked meat fumé, fromage gruyère et sauce rosée

Pas pire de Canard! 40 \$

Aiguillettes de canard nappées de sauce béarnaise

Prise de la mer 42\$

Pétoncles, moules et crevettes flambés, sauce au beurre blanc et citron grillé

Carré de Porc 38\$

Enrobé de moutarde, épices, graines de citrouille et sauce gastrique

***Extra Turf 10\$**

5 Crevettes tigrées et Beurre à l'ail

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Grelots au gras de canard

Frites de patate douce tempura et mayo chipotle

Patate garnie (Pancetta, ciboulette et crème fraîche)

Salade du Chef

Risotto crémeux au citron

Riz au jasmin parfumé

Linguine au beurre, vin blanc, poivrons et herbes

Petits légumes rôtis

Purée de pommes de terre à l'ail confite

GÂTEAU 50\$/12 PORTIONS

Mousse Choco-caramel
Folie du chef
Vanille et Érable
Fromage NY, chocolat blanc et framboises
St-Honoré

DESSERT INDIVIDUELS 7\$/CH

Mousse aux 3 chocolats
Tartelette au beurre d'érable et pommes
Crème brûlée à l'Amarula
Mousse aux fraises

**Le Service aux tables et le lavage de vaisselle est inclus*

**Les prix sont sujet à changement sans préavis*