



### ***Menu groupe des Fêtes 2023\****

#### Trilogie de canapés +15

Saumon fumé, cresson, fenouil, crème aux herbes fraîches et citron

Arancini aux champignons sauvages

Tartare de canard aux griottes et poivre de Sichuan

#### Premier service

Lait d'oignons à l'érable et à la bière, bhaji croustillant et crème mascarpone

Salade d'épinards et betteraves, canneberges, vinaigrette à l'orange, miel et coriandre

#### Second service

Joue de bœuf braisée, dattes, agrumes et romarin, mousseline et légumes du marché

Truite grillée, salade de papaye verte au basilic thaï, pamplemousse, bouillon miso, citronnelle et gingembre

Risotto à la courge butternut rôtie, artichauts, pacanes et parmesan, monté d'un beurre à la sauge

#### Dessert

Bûche géante au chocolat, marrons et mascarpone

**49\$/personne**

En option :

+ 39\$/personne pour l'accord mets et vins

+ 24\$/personne pour l'accord mets et bières

+ 44\$/personne pour l'accord mets et cocktails

+ 24\$/personne pour l'accord mets et mocktails

*\*Sur réservation seulement, pour les groupes de 20 personnes et +*

*\*Menu sujet à changement sans préavis*