



COCKTAIL ET DÎNER

LE PÉCHÉ MIGNON

3 services | 66,95 \$ par personne | min. 12 personnes

LE COCKTAIL | 5 BOUCHÉES

Crêpe d'asperge mousseline estragon
Gravlax de saumon, fenouil en ruban et agrume
Cornet croustillant à la salsa de poulet et de mangue
Canapé de salami italien à la moutarde de miel
Pain d'épices, magret de canard et son foie gras

LE DÎNER | 4 SERVICES

Crostinis avec mousseline de mascarpone et fèves Edamame | *Déposés sur la table*

L'ENTRÉE FROIDE

Vichyssoise aux courgettes, concombre et basilic

LE PLAT PRINCIPAL | AU CHOIX

Filet de veau cuit sous vide, sauce marchand de vin

ou

Cuisse de canard confite aux épices douces, jus de canard vanillé

ou

Morue noire en croûte de noisettes, beurre blanc au miel

LES LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Mousseline de céleri-rave, jeunes poireaux et pointes d'asperges sur croûte salée, grappe de tomates

LE FROMAGE ET LA SALADE

1608, confit d'oignons au thé Chai, croûtons, endives et pamplemousse

LE DESSERT | AU CHOIX

Dôme au chocolat amer (64%) et caramel à la fleur de sel, sabayon caramel

ou

Religieuse aux fruits de la passion et à la framboise

Café décaféiné - Thé - Infusions