



## COCKTAIL ET DÎNER

### LE RAFFINÉ

4 services | 87,50 \$ par personne | min. 12 personnes

#### LE COCKTAIL FROID ET CHAUD | 6 BOUCHÉES

Canard de Pékin laqué et julienne de légumes en cuillère croustillante

Asperge fraîche et prosciutto aux pousses de mange-tout

Sablé au parmesan, mousseline poireau et chanterelle

Gravlax de saumon, fenouil en ruban et agrume

Pastilla de poulet aux pistaches et abricot

Brochette de filet d'agneau aux herbes salées du Bas du Fleuve

#### LE DÎNER | 4 SERVICES

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

#### L'ENTRÉE FROIDE

Tian de homard et mangue, crème aigrelette et huile de ciboulette

\*\*\*

#### LE PLAT PRINCIPAL | AU CHOIX

Carré de cerf à la moutarde violette, sauce Grand Veneur  
(jus de gibier, vin rouge et gelée de groseilles)

ou

Médaille de bœuf poêlé et crevette, sauce Frangelico au chocolat ivoire

ou

Filet de flétan, façon Grenobloise

#### LES LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Étagé de légumes maraîchers grillés, confit de tomate à l'huile vierge, roquette frite

\*\*\*

#### LE FROMAGE ET LA SALADE | AU CHOIX

Tartelette aux figues rôties et au Rassembleu, quelques légumes et sirop de Porto aux épices

ou

Feuilletage de poires aux épices, Gouda vieilli 4 ans et feuilles de Scarlett, vinaigrette au babeurre

\*\*\*

#### TABLE DES DESSERTS | 2 P. PERS.

Mascarpone et petits fruits en martini

Tatin aux abricots, caramel de romarin en verrine

Tiramisu en verre à vin

Fraisier

Gâteau forêt noire

Douceurs miniatures

Café décaféiné - Thé - Infusions

#### SUGGESTION: L'AMUSE-BOUCHE OU LE GRANITÉ | + 7.50\$

Le parfait de foie gras et sa marmelade de clémentines en verrine, petite brioche maison au beurre

Granité à la poire et vanille