



SOUPER DE GROUPE

Saison 2024

ALLERGIES : Veuillez nous aviser 48 heures à l'avance pour des modifications.
Des frais de 10\$/pers. seront appliqués dépassé ce délai.

ENTRÉES

Choix de 1, +2\$ si 2 choix

Potage du moment et garnitures (inclus)

Petite salade verte avec vinaigrette balsamique et Dijon (inclus)

Feuilleté de champignons aux herbes fraîches, jus de viande crémeux et huile de truffe blanche **+8\$**

Brie fondant sur croûton grillé, marmelade de bleuets, pancetta et roquette à l'huile citronnée **+8\$**

Crevettes panées légèrement, émulsion au yuzu et huile de sésame rôti, verdure à l'huile d'agrumes et radis simplement **+13\$**

Arrancini au fromage en grains *La Chaudière* et bacon émietté, émulsion au paprika fumé et micro pousses **+13\$**

PLATS PRINCIPAUX

Choix de 1, +4\$ si 2 choix

Filet de porc du Québec grillé, purée de carottes bien beurrée, salsa de maïs, poivrons rouges, persil, chips de pancetta et sauce à la truffe **45\$**

Saumon de l'Atlantique cuit à la plancha, orzo crémeux comme un risotto au fromage de chèvre et poireaux, tomates italiennes confites lentement à l'huile de thym et vierge aux herbes du moment **45\$**

Joue de porc confit au gras de canard, aligot de pommes de terre, betteraves rôties à l'huile de thym, pleurotes King et sauce moutarde à l'érable **45\$**

Poulet avec manchon farci aux tomates séchées et bocconcini, couscous israélien aux ingrédients de la ratatouille et sauce espagnole classique **45\$**

Haut de surlonge de bœuf sur le grill, pommes de terre rôsti au fromage, haricots verts bien beurrés, oignons rouges et glace de viande au vin rouge **45\$**

Bavette de bœuf du Québec 8 oz sur le grill aux épices à steak style MTL, aligot de pommes de terre, nantaises vichy et sauce au poivre de Madagascar **49\$**

Steak de thon grillé et émulsion yuzu et sésame, salade d'asperges, tomates cerises et pickles d'oignon rouge, vinaigrette légère style Ponzu et riz soufflé **49\$**

Couscous israélien au homard des Îles, crème à l'ail rôti, champignons biologiques de toutes sortes, poivrons rouges et copeaux de parmesan 18 mois **49\$**

Filet mignon de bœuf Angus, gratin dauphinois classique, haricots verts fins au beurre et sauce au poivre de Madagascar **70\$**

Demi-rack de côtes-levées de bison, purée de pommes de terre bien beurrée, choux de Bruxelles rôti, rondelles d'oignons frits et glace au vin rouge **70\$**

DESSERTS

Choix de 1, +2\$ si 2 choix

Crème brûlée classique à la vanille

Gâteau au fromage, crumble de p'tite abeille, ganache au chocolat blanc satin et yogourt

Verrine au chocolat : crémeux chocolat 58%, crumble de cacao 70% et crème fouettée

Verrine tarte au citron, chiboust classique, crumble d'amandes, fleurette et framboises