

MIENU GROUPE

– MENU 4 SERVICES – 65 \$ PAR PERSONNE

– 1^{ER} SERVICE –

– *Au choix* –

POTAGE DU MOMENT
Garniture selon la cuisine

PETITE VERTE
et vinaigrette du moment

– 2^E SERVICE –

– *Au choix* –

MÉDAILLONS DE PÉTONCLES FRITS
Aïoli au piment d'Espelette, zeste de citron,
salade au vinaigre d'estragon

LAITUE ICEBERG
Émulsion à l'ail confit, prosciutto frit,
croûtons, parmesan, pomme verte

CALMARS FRITS
Chou rouge, mayonnaise aux épices jerk,
chutney d'ananas, noix de cajou au cari

TARTARE DE SAUMON
Fromage fouetté aux herbes, radis melon,
échalotes marinées, zeste de citron, croûtons de pain

TARTARE DE BŒUF
Émulsion à l'ail noir, parmesan, champignons marinés,
échalotes françaises, chips de pommes de terre

– 3^E SERVICE –

– *Au choix* –

RAVIOLIS À LA RICOTTA
Confit de canard effiloché, champignons poêlés, fond de veau
légèrement crémé, parmesan, huile de truffe blanche

RISOTTO AUX FRUITS DE MER
Crevettes d'Argentine, pétoncles de baie, crème d'échalote
au vin blanc, poireaux fondants et frits

JOUE DE BŒUF À LA FLAMANDE
Braisée à la bière, choux de Bruxelles rôtis, lardons,
écrasé de pommes de terre aux herbes

MORUE D'ISLANDE
Purée de pois verts, beurre blanc aux écorces d'agrumes,
gnocchis parisiens, pâtisson, huile d'aneth
Option végétarienne avec halloumi

MACREUSE DE BŒUF
Légumes du moment, sauce bordelaise classique,
pommes paille aux épices à steak
Crevettes +8

– 4^E SERVICE –

– *Au choix* –

VERRINE TARTE À LA LIME
crémeux à la lime, chantilly à la vanille,
crumble de graham

BROWNIE
chocolat noir, caramel à la fleur de sel, fudge,
guimauve maison, noisettes caramélisées,
glace à la vanille

AJOUTS

PETITE VERTE
5

FRITES MAYO
6

POÊLÉE DE LÉGUMES
8

**FRITES À LA TRUFFE
ET PARMESAN**
8

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS
9

HUÎTRES

ROCKEFELLER – 24 / 6 unités
NATURE – 3 / unité

HUÎTRES + BULLES
30 huîtres (au choix du chef)
+ une bouteille de bulles
d'importation privée
120

PLATEAUX

CHARCUTERIES
simple – 22 double – 42

FROMAGES
simple – 22 double – 42

DUO
fromages et charcuteries
42

EXTRA FOIE GRAS
12

ACCORD METS ET VINS



Veuillez informer notre équipe de toute intolérance ou allergie alimentaire. Soyez assuré que nous y porterons une attention particulière. Toutefois, nous ne pourrions être tenus responsables étant donné les risques possibles de contamination croisée.

GROUP MENU

– 4 COURSE MEAL –
\$65 PER PERSON

– 1ST SERVICE –

– A choice –

SEASONAL SOUP
Chef's choice of garnish

GREEN SALAD
Vinaigrette

– 2ND SERVICE –

– A choice –

FRIED SCALLOP MEDALLIONS
Espelette pepper aioli, lemon zest, tarragon vinegar salad

ICEBERG LETTUCE
Garlic confit emulsion, fried prosciutto, croutons, parmesan, green apple

FRIED CALAMARI
Red cabbage, jerk-spiced mayonnaise, pineapple chutney, curried cashews

SALMON TARTARE
Whipped herb cheese,
radish melon, marinated shallots, lemon zest, croutons

BEEF TARTARE
Black garlic emulsion, parmesan, marinated mushrooms,
French shallots, potato chips

– 3RD SERVICE –

– A choice –

RICOTTA RAVIOLI
Shredded duck confit, pan-fried mushrooms,
creamy veal stock, parmesan, white truffle oil

SEAFOOD RISOTTO
Northern shrimp, bay scallops, white wine
shallot cream, caramelized leeks

BEEF CHEEK FLEMISH-STYLE
Beer-braised, roasted Brussels sprouts, lardons,
herbed mashed potatoes

ICELANDIC COD
Green pea purée, citrus zest white butter,
Parisian gnocchi, pattypan squash, dill oil
Vegetarian option with halloumi

FLAT IRON STEAK
Seasonal vegetables, classic bordelaise sauce,
steak spice straw potatoes
Shrimp +8

– 4TH SERVICE –

– A choice –

LIME TART VERRINE
Lime cream, vanilla whipped cream,
raham crumble

BROWNIE
Dark chocolate, salted caramel, fudge,
homemade marshmallow, caramelized hazelnuts,
vanilla ice cream

SIDES

SIDE SALAD
5

FRIES WITH MAYO
6

SAUTEED VEGETABLES
8

**PARMESAN
TRUFFLE FRIES**
8

SAUTEED MUSHROOMS
9

OYSTERS

ROCKEFELLER – 24 / half dozen
NATURE – 3 / each

OYSTERS + BUBBLY
30 oysters (chef's choice)
and bottle of private
import sparkling wine
120

PLATTERS

CHARCUTERIE
single – 22 double – 42

CHEESE
single – 22 double – 42

DUO
charcuterie and cheese
42

EXTRA FOIE GRAS
12

WINE AND FOOD PAIRINGS

ENJOY WINE AND FOOD
PAIRINGS OF SELECTED
PRIVATE IMPORTS
BY OUR WINE
MERCHANT

Kindly inform our team if you have any food intolerances or allergies. Please be assured that we will do our best to accommodate your needs. However, given the potential risks of cross-contamination, we cannot be held liable.