

Menu Banquet

Les Potages

- 1. Crème de carotte et orange, surmontée d'une écume à la cardamome*
- 2. Velouté de courge musquée, petits lardons de canard*
- 3. Cappuccino de champignons sauvages, gelée de cèdre et fleurs du jardin*

Les Entrées Froides

- 1. Salade de légumes et endive, pomme verte, chèvre chaud, noix de Grenoble caramélisées*
- 2. Salade de poitrine de canard du Lac-Brome caramélisée au sucre d'érable, mesclun printanier et sa vinaigrette du temps des sucres*
- 3. Tataki de bœuf, Parmigiano Negro, câpres et sa verdurette*
- 4. Saumon bio-équitable des Maritimes en deux temps, gravlax et fumé, vinaigrette à l'aneth, artichaut, fleurette aux herbes*
- 5. Ceviche de daurade coryphène aux trois agrumes et coriandre, méli-mélo de jeune roquette*
- 6. Déclinaison de canard; foie gras, filet juste saisi, effiloché de confit*

Les Entrées Chaudes

- 1. Feuilleté de champignons sauvages, jus de veau au vin blanc*
- 2. Pétoncles de la Baie de Fundy, flanc de porc fumé et laqué, caramel de mangue épicé, coulis de coriandre*
- 3. Pastilla de légumes, concassée de tomate au Ras el hanouth*
- 4. Tarte aux poireaux et poulet fermier, salade du moment*
- 5. Gâteau de canard aux champignons, jus de canneberge*

Les Plats Principaux Végétariens

- 1. Tagliatelle façon Toscane (olive verte colossal, tomate cerise confite, basilic frais, échalote, ail, vin blanc, Parmigiano Negro)*
- 2. Braisé de légumes printaniers, court-bouillon au cari de Madras, galette de haricots rouges*
- 3. Salade de légumes grillés, huile d'herbes*
- 4. Ravioles aux épinards, émulsion de persil*

Les plats Principaux – Poissons

- 1. Saumon bio-équitable des Maritimes braisé au vin blanc, vinaigrette punzu*
- 2. Daurade coryphène rôtie, salsa de fruits épicée, coulis de coriandre*
- 3. Truite de la Ferme piscicole des Bobines d'East Hereford, croûte de tapenade, tian de tomate, sauce ivoire*
- 4. Pot-au-feu du pêcheur, piment d'Espelette, napoléon de légumes, risotto champêtre*

Les plats Principaux – Viandes

- 1. Suprême de poulet fermier grillé façon Lac-Brome, croûte d'herbes fraîches*
- 2. Filet de porc de Nagano, crémeuse à la moutarde*
- 3. Cuisse de canard du Lac-Brome confite, aïelles et vinaigre balsamique*
- 4. Filet d'épaule de bœuf saveur des Cantons rôti, demi- glace de bœuf au cognac et poivre de Sarawak, pomme de terre et légumes de saison*
- 5. Mignon de veau de lait du Québec, création du chef, coulis de poivrons grillés (supplément de 10\$)*
- 6. Osso bucco de porcelet braisé, écrasé de panais à la fleur d'ail, glace de Porto*
- 7. Jarret d'agneau du Québec mijoté longuement, purée de pomme de terre au sanglier fumé, légumes croquants*
- 8. Filet mignon de bœuf Sterling Peel du Québec, sauce Périgourdine, haricots verts du Kenya, écrasé de rattes (supplément de 15\$)*

Les desserts

- 1. Crème brûlée vanille*
- 2. Tarte fine aux poires et amandes*
- 3. Gâteau génois chocolat et framboise*
- 4. Vacherin glacé aux fruits de saison*

Les Fromages

Fromages – Découvertes de Cantons (\$)

a) 2 choix b) 3 choix c) 4 choix

- 1. Brise des Vignerons de la Fromagerie des Cantons*
- 2. Contomme de la Fromagerie de La Station*
- 3. La Tomme des Joyeux Fromagers de la Chèvrerie Fruit d'une passion*
- 4. Zacharie Cloutier de la fromagerie Nouvelle-France*
- 5. Bleu Ermite de l'Abbaye Saint-Benoit-du-Lac*
- 6. Alfred le fermier de la fromagerie La Station*

Servi avec fruits séchés, noix variées et croûtons assortis

Café, thé et infusion