

SUITE NUPTIALE AVEC FOYER

SALON DE RÉCEPTION

VERRE DÉLICATESSE ESTÉREL (un même choix pour tous)

Choix de : Sangria, vin rouge ou vin blanc, mousseux au choix du sommelier

VERRE DE MOUSSEUX (pour le toast)

QUATRE CANAPÉS PAR PERSONNE

Sélection du Chef



Totalement passionné

REPAS DU SOIR 6 SERVICES

Vous pourrez choisir une entrée, un granité, deux choix de plats principaux et un dessert. Le nombre de personnes pour chaque choix de repas principal devra être confirmé une semaine avant la date de votre évènement.

INSPIRATION DU CHEF

POTAGE DU MOMENT

ENTRÉES

Salade d'asperges grillées aux abricots, poivrons et artichauts marinés, amande, vinaigrette aux agrumes

Gravlax de saumon à la betterave, crème légère au citron, chips de bagel

Magret de canard fumé, jeunes pousses de notre serre, argousier

Tataki de bœuf à l'ail noir, ketchup de champignons, chips de parmesan, champignons marinés

Tomates heirloom marinées, mozzarella de bufflonne du Québec, basilic citronné, radis valentin

Tataki de thon au gingembre et ail sucré, poivrons shishito, mato tobiko et wasabi

Salade diabolique, fromage de chèvre aux canneberges et noix

César artisan, chips de speck, Padano et popcorn à l'ail

Carpaccio de betteraves, fromage bleu, pistache et quelques feuilles de laitue

Salade de fraises, feta, roquette et balsamique fumé

Totalement passionné

GRANITÉ

Granité au pamplemousse et Campari

Granité au nectar de poire et clou de girofle

PLATS PRINCIPAUX

Short ribs de bœuf braisé, gnocchi à la ricotta et sauce aux champignons sauvages, truffe et parmesan

Filet mignon de bœuf, sauce au poivre et ail noir + 8 \$

Pavé de morue en croute de parmesan, sauce à la tomate confite et fenouil

Vivaneau poêlé, sauce chimichurri

Cuisse de canard confite, sauce à l'amélanchier et poivre des dunes

Jarret d'agneau braisé, gremolata + 4 \$

Suprême de volaille farci au chorizo

Pavé de saumon saisi et salsa mangue coriandre

Mezza luna à l'osso bucco de veau, demi-glace, rapini, Padano

Raviolis farcis aux champignons sauce pomme et truffe (végétarien)

Ajouter à votre plat et créer votre Terre et Mer...

Gamba 4/6 aux épices + 16 \$

Queue de homard à la fleur d'ail + 18 \$



Totalement passionné

DESSERTS

Douceur Caramel - Biscuit chocolat surmonté d'une mousse au chocolat ainsi qu'une onctueuse mousse de chocolat-caramel

L'érable - Dacquoise aux pacanes torréfiées balancée d'un crémeux aux agrumes et d'une mousse au subtil goût d'érable pur

Fromage, mangue et passion - Croustillant de chocolat lactée, mousse légère au fromage et coulis gélifié d'un mélange mangue et fruit de la passion

Le Royal - Biscuit aux amandes, recouvert d'un croustillant de feuilletine praliné et d'une mousse au chocolat noir 70%

Le Framboisier - Biscuit cuillère imbibé d'un sirop de framboise, couvert d'un crémeux à la framboise et d'une mousse au chocolat blanc. Décoré d'une torsade de chantilly à la framboise.

Le Forêt Noire - Biscuit chocolat couvert d'un confit de griottes ainsi que ses entières et d'une mousse de chocolat 70% St-Domingue. Le tout coiffé de la classique chantilly.

DÉCOUPE DU GÂTEAU DE MARIAGE

Café, thé et infusion

½ BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE

Possibilité de faire un accord mets et vins pour chaque service, avec un supplément

143\$ *(plus taxes et service)*

