

Menu soirée privée

Pour débiter

Terrine de bison et canneberges, oignons caramélisés à l'érable, croutons

Ou

Bolée aux champignons sauvages, crémeuse aux poireaux

Ou

Crevettes pochées au court bouillon, salsa d'ananas et poivrons

La suite

Chaude marmite du moment

Nos principaux

Pavé de saumon grillé, émulsion de poivrons, riz, légumes sautés

Ou

Cuisse de canard braisée, sauce chasseur, pommes de terre Gabrielle, légumes du marché

Ou

Filet d'épaule de bœuf Angus AAA grillé, chimichurri maison, pommes de terre Gabrielle, légumes du marché

Ou

Osso buco de porc al lemon, gremolata, pâte au beurre, légumes du marché

La finale sucrée

Languette choco-caramel et ses coulis

Café, infusion

56\$ frais de salle inclus