

MENU GROUPES SOIR

DINER GROUP MENU

9 personnes et plus – 9 guests and over

3 services 47\$ / 3-course meal \$47

Salade de saison, vinaigrette au balsamique
Green seasonal salad with a balsamic vinaigrette **8.**

Soupe aux légumes d'hiver- Sélection du marché
Summer soup – Market selection **8.**

Ravioles de shiitake parfumées à l'huile de truffe, copeaux de parmesan
Ravioli of wild mushroom with black truffle oil and Parmigiano Reggiano shavings

Tartare de saumon à la mangue et coriandre, chips de crabe
Salmon tartare with fresh mango, coriander and crab chip

Feuilleté d'escargots flambés au Cognac, sauce au cheddar
Feuilleté of Cognac flambe snails with a cheddar sauce



Granité du moment :
Citron vert et Smirnoff à la framboise 7.



Filet de saumon poêlé, risotto aux tomates séchées et sauce provençale
Pan fried salmon with a sun-dried tomato risotto and summer vegetables

Bavette grillée, beurre à l'ail et échalotes confites
-choix de frites ou salade-
Grilled flank steak with garlic butter and confit shallots – choice of French fries or salad

Jarret d'agneau confit
- croquette de purée, oignons grelot, lard fumé et petits légumes-
Confit lamb shank
-mashed potato croquette, silverskin onions, smoked bacon and seasonal veggies-

Crème brûlée à la vanille de Madagascar
Madagascar vanilla creme brulee

Fondant au chocolat noir
Dark chocolate fondant

ou/or

Gâteau célébration
Celebration cake