Menu pour réception 2025

ENTRÉES

Migneron de Charlevoix fondant en phyllo beurré et sa crème à l'érable
Tartare de saumon, mayo aux algues, lime et coriandre, chips de riz soufflé
Tartare de cerf mayonnaise au poivre des dunes, thé du Labrador et pomme paille
Ceviche de pétoncles et crevettes, maïs grillé, pickles, oignons rouges, coriandre et lait de tigre
Tarte tatin de poireau et mousse de chèvre aux herbes

SOUPES

Marmite crémeuse du moment
Soupe aux pois

PLATS PRINCIPAUX

Pavé de saumon grillé, sauce crémeuse orange et gingembre	59 $
Suprême de volaille sur tombée de champignons et huile de truffe, sauce forestière	59 $
Carré de porc sur sauce aux pommes flambées au calvados	60 $
Magret de canard, sauce framboise et miel	62 $
Filet de bœuf sauce au foie gras et légumes du marché	70 $

DESSERTS

Bombe Alaska flambée au Grand-Marnier
Gâteau mousse trois chocolats

Thé, café, tisane

1 seul choix par service
* Ajoutez 3,00 $ et obtenez un choix d'entrée ou de plat principal supplémentaire (décompte préalable)
** Ajoutez 5,00 $ et obtenez un choix d'entrée et de plat principal supplémentaire (décompte préalable)

P.S. Les tarifs de menus réceptions s'appliquent pour des groupes de 40 et plus
**Tous ces tarifs sont sujets à changement sans préavis*