



Le cocktail dînatoire
À partir de 75 \$

6 bouchées parmi les suivantes :

Bouchées additionnelles : 2 \$

Arancini di riso au crabe et safran ou aux champignons sauvages et cheddar
Bille de cerf aux baies de genièvre et raisin de Corinthe
Saté de volaille mariné au lait de coco et citronnelle
Dim sum à la dinde, fèves noires et chili
Dumpling de porc laqué et shitake
Ceviche de pétoncle, craquant de concombre, purée de mangue au rhum
Tartare de bœuf
Rouli-roulant au canard confit ou porc chinois ou saumon
Tartare de saumon au chipotle et basilique
Crevette au sésame
Capuccino de carotte à la mangue
Capuccino de champignons sauvages, écume de noisette
Canard fumé maison, poire poché et gorgonzola
Tataki de saumon, sauce yogourt, menthe et concombre
Crevette géante façon tempura +2 \$
Foie gras torchon Garçons poêlés et gelée de cassis +3 \$

2 plats dînatoires parmi les suivants :

Tataki de bœuf, salade de soba et pois mange-tout, sauce au lait de coco

Gravlax de saumon tiédi à l'huile d'olive,
sauce vierge au basilic et moutarde de Meaux, salade de tomates cerises

Morue charbonnière, riz noir parfumé au chorizo, bisque de homard à la tomate,
poêlée de trompettes de la mort, sauce au poivre

Baluchon de dinde confite à la crème de marron et canneberge séchée, purée de pomme de terre sucrée,
coulis de mangue épicé et craquant de pain d'épice

Parmentier de canard confit, purée de pomme de terre à l'huile de truffe,
julienne de légumes, sauce au café

Cassolette du golfe, bisque de crabe, chair de crabe, crevette géante, pétoncle, poisson, pain aux pommes

Osso bucco de wapiti aux chanterelles et pieds de mouton,
purée de panais aux échalotes caramélisées, salade de jeunes pousses
+5 \$

Dessert individuel
ou
Mignardises