

Menu banquet 2018



ENTRÉES

Terrine de gibier
Fondue Migneron
Carpaccio de betterave et concombre
Brie double-crème en robe d'alvine

POTAGE

Crémeuse de courge butternut
Velouté tomates et poivrons grillés
Potage crécy à la poire
Crème de brocoli

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de volaille farci	28 \$
Osso bucco de porc forestier ou milanaise	28 \$
Pavé de saumon grillé amandine	30 \$
Médailles de porc aux deux moutardes	30 \$
Filet mignon de bœuf AAA Angus	43 \$
Côte de bœuf au jus.....	43 \$
Côte de veau manchon	43 \$
Jarret d'agneau printanier.....	43 \$

DESSERT

Duo chocolat
Gâteau opéra
Profiteroles à la crème chantilly
Éruption framboise

Taxes et service en sus

