



Menu chef à domicile

Menu prix variant 48\$ à 60\$ par personne

Menu de 4 à 7 services selon votre choix

Service du chef à la maison, incluant la vaisselle, ajouter 250\$

Canapés

Marlin mi-cuit aux herbes salées
Shooter d'ananas aux crevettes épicées
Foie gras sur biscuit au gingembre et rhum
Tartare de canard à la mangue et marjolaine

Entrée froide

Rillettes de veau aux pacanes, confit d'asperges au Curaçao bleu
Carpaccio d'Oie au coulis d'avocat et limette
Verrine d'endives au canard fumé et Roquefort
Paupiette de saumon au râpé de légumes aigre-doux

Entrée chaude

Chausson de lapin et purée de chou au soya
Étagé de ris de veau et foie gras au coulis de poire
Brandade de truite sur rougail de tomate à l'orange
Côtelette d'agneau fumé sur chow mein au vinaigre balsamique

Potage

Crème de chou rouge aux agrumes et noisettes
Bouillon de perdrix crémé et poireaux en croûte feuilletée
Velouté de panais au coulis de cassis

Plat

Longe de veau rôtie et chip de canard, compote de raisins secs à l'érable
Paupiette de poulet de grain farcie au Gouda et jambon Italien, chevauché d'aiguillettes d'Oie
Noisettes de porc et confiture de rhubarbe au coulis de foie gras
Mignon de bœuf et fricassée de homard aux épices et jus de shiitake

Dessert

Crumble aux pommes caramélisées et bananes flambées, glace aux pistaches
Gâteau au fromage crémé au foie gras, coulis de chocolat au Whisky
Crêpes de sarrasin en étages de mousse chocolatée et compote de poire
Tarte truffé au chocolat noir salade de fruits frais au Rhum