

Menu Prestige

Verrine mousse d'asperge, tartare de Matane
Verrine crème carottes butternut, cappuccino
aux épices douces

Verrine mousseline aux deux poissons,
mayonnaise au curry

Oeuf poché, petits légumes grillés
Saumon fumé à chaud "Henri", crème acidulée

Cassolette de homard et pétoncles, petits
légumes du moment et sauce homardine

ou

Filet de veau grillé plancha, purée de
topinambour, croustillant de pommes de terre,
sauce aux morilles

ou

Dos de morue en cuisson basse température,
petits légumes vert au beurre, pulpe de carottes
au gingembre et trompette de la mort persillées

Assiette de fromages et fruits

Dessert du pâtissier

59.95\$ par personne, taxes en sus
Minimum 8 pers.