



MENU

AU CLAIR DE LUNE

Amuses bouches

Entrée

Gravlax de truite,
crème de betteraves et pommes

Plat principal

Faux-filet rôti, demi-glace à l'ail noir,
accompagné de légumes de saison
des producteurs de la Montérégie.

Dessert

Tartelette au crémeux
de chocolat blanc au mélilot,
fraises du Québec et menthe



MENU *Végé*

AU CLAIR DE LUNE

Amuses bouches

Entrée

Méli-mélo de tomates cerises,
burrata, émulsion à l'aronia
et huile de basilic

Plat principal

Portobellos grillés,
risotto à la tomate séchée,
cheddar de l'Île-aux-Grues et pesto

Dessert

Tartelette au crémeux
de chocolat blanc au mélilot,
fraises du Québec et menthe