

MENUS 2023 : Formules Table d'hôte (4 à 6 services)

Adrien Chrétien Chef exécutif et son équipe vous feront découvrir tout leur savoir faire et leur passion pour une cuisine savoureuse faite de produits frais et locaux.



Table d'hôte Artevino

Bouchées apéritives au choix du chef

(3 par pers.)

Potage du moment ----- **supp. 5,00\$/pers.**

Mise en bouche

(Équivaut à une petite entrée)

----- **supp. 8.00\$/pers.**

Gravlax de saumon maison aux épices boréales.

Tzatziki et blinis maison aux piments d'Espelette

Entrée

1. Tarte aux légumes de saison et fromage fin du moment



Ou

2. Tataki d'onglet de bœuf Angus, sauce estragon, échalotes frites et huile d'herbes

Ou

3. Tartare de saumon. Vinaigrette fruits de la passion et mousse à la lime

Ou

4. Crème brûlée de foie gras. Brioche maison et trilogie de betteraves

Possibilité d'ajouter un choix d'entrées : 3\$/pers. Applicable pour l'ensemble des convives.

Plat principal

1. Ballottine de volaille farcie aux épinards et feta, sauce crème. Pâtes fraîches maison et concassé de tomates

ou

2. Saumon poêlé, sauce vierge aux herbes et tomates. Fenouils confits, semoule et couscous israélien.

Ou

3. Rôti de porcelet braisé (porc Nagano), jus corsé. Purée à l'ancienne aux champignons, légumes de saison

Ou



4. Croustillant de pois chiches au curry. Concentré de tomate crémée et légumes de saison*

Ou

5. Joue de bœuf cuisson 24h, jus de cuisson réduit.

Gratin dauphinois et légumes de saison

----- **supp. 2,50\$/pers.**

Ou

6. Cuisse de canard confite, jus corsé.

Pommes de terre sarladaises et ratatouille

----- **supp. 4,00\$/pers.**

Possibilité d'ajouter un choix de plats : 5\$/pers. Applicable pour l'ensemble des convives.

MONSIEUR T.

IMPORTATEUR DE THE DEPUIS 1987



Supplément café/thé/tisane (2,00\$/pers)

Supplément pain beurre (1,50\$/pers.)

Porcelaine et ustensiles en ajout possible à partir de 5,50\$/pers.

Nous consulter.

Dessert

Entremet pommes caramel

Ou

Brownies mi-cuits au chocolat noir extra

Ou

Croustillant praliné aux deux chocolats et au café

*Les accompagnements du menu peuvent changer selon la saison et les besoins

