



Menu chef à domicile

Vivez l'expérience gastronomique dans le confort de votre domicile sans même avoir besoin de lever le petit doigt!

Menu 1 :95\$+ service

*Amuse-bouche du moment

*Potage

*Salade de crabe, vinaigrette aux agrumes

*Granité vodka & citron

*Rossini de bison : escalope de foie gras, glace de veau sauce aux cassis servi avec rösti et légumes de saison

*Crème brûlée au chocolat blanc

Menu 2: 80\$+service

*Amuse-bouche du moment

*Potage

*Mille-feuille à la betterave, fromage de chèvre et noix de Grenoble

*Magret de canard, sauce au sortilège et érable, servi avec pommes de terre dauphinoises et légumes de saison

*Tiramisu maison au Kahlùà

Menu 3: 85\$+service

*Amuse-bouche du moment

*Potage

*Pétoncles poêlés sur lit de poireaux et caviar

*Côte de bœuf braisée, sauce au foie gras, servi avec pommes de terre dauphinoises et légumes de saison

*Mille-feuille à la framboise et litchi

Menu chef à domicile

/2

Menu 4 : 75\$+ service

- *Potage du moment
- *Trilogie de pâté et terrine
- *Granité de gin au citron vert et gingembre
- *Jarret d'agneau, sauce aux fines herbes, servi avec pommes de terre dauphinoises et légumes de saison
- *Duo de mousse aux chocolats

Menu 5 :95\$+ service

- *Bonbon de foie gras de canard à l'érable
- *Potage à la courge et aux pommes
- *Granité à la vodka et citron
- *Filet de saumon avec salsas de mangue sur lit de roquette
- *Carré d'agneau en croûte de romarin avec sauce demi-glace, pommes de terre rösti et carottes
- *Duo de chocolat avec petits fruits des champs

Menu 6 85\$ + service

- *Potage du moment
- *Tataki de thon aux sésames et chipotle
- *Granité aux agrumes et vodka
- *Cuisse de canard confite, servi avec purée de pommes de terre à la truffe et légumes de saison
- *Tiramisu maison au Baileys