

# Menu chef à domicile

## Entrées

Tataki de boeuf, salade de pommes de terre rattes, cornichons, ciboulette et mayo au raifort

Tartare de canard aux canneberges et pistaches, mayonnaise au sapin beaumier

Bonbon de saumon fumé à l'érable, crème sûre fumée au bacon, julienne de pommes vertes

Carpaccio de betteraves, noix de grenoble et fromage de chèvre, réduction balsamique

Crevettes panko et salsa de mangues

Planchette ou chemin de table de charcuteries et fromages

Pétoncle poêlée, purée de pommes de terre douces, sirop de bouleau

Tartines de champignons sauvages à la bière, fromage de la région, gelée de champignons candy cap

Arancini aux fromages Blackburn, sauce tomate et basilic

## Potages

Tomate thym et miel

Légumes racines grillés

Poireaux et poires

Consommé de champignons

Par3 selon le chef

Pour nous joindre : 418-812-4450

# *Menu chef à domicile*

## *Plats principaux*

Carré d'agneau au jus, gratin de pomme de terre et légumes rôtis

Filet mignon cuit sous-vide au romarin, pommes de terres au fromage, chou rouge confit et asperges

Coulubiak de saumon, poêlée de champignons et beurre nantais

Pintade, risotto au vin blanc et carottes poêlées

Parmentier de bison, concassé de tomates confites

Magret de canard sauce aux framboises, polenta crémeuse et échalotes rôties

Ris de veau et sa réduction, crevettes, gnocchis aux lardons et champignons

Pavé flétan, riz basmati, asperges au prosciutto, beurre blanc citronné

Bavette de boeuf, sauce au vin rouge, orgetto au chorizo, pomme de terre pont-neuf

Ravioli de veau au pesto et tomates séchées, sauce marinara, gratinés au fromage Lehmann

## *Desserts*

Gâteau au fromage sauce au chocolat

Bavarois à la vanille coulis de pomme grenade et bleuets sauvages

Gâteau citron et amandes

Verrines variés : tarte citron, framboisier, mousse au chocolat

*Pour nous joindre : 418-812-4450*