



## **MENU CLÉ-EN-MAIN 2018**

**Un apéro sélection et ½ bouteille de vin par personne**

### **Mises en bouche**

Cake de quinoa à la betterave, kale et hummus citronné

Cuillère de tartare de saumon à la salicorne

### **Entrée**

Tataki de bœuf, ricotta à l'estragon, rémoulade de céleri-rave, artichaut grillé et betterave chioggia

### **Plat principal**

Suprême de volaille gratiné à la Tomme de Charlevoix,  
sauce crème infusée à la morille et au cidre de glace

ou

Pavé de saumon en croûte de canneberges et tournesol, beurre blanc au thé du Labrador

ou

Filet mignon de bœuf aux épices de Montréal, glace de viande aux bleuets

### **Accompagnement**

Légumes du moment rôtis à l'érable et purée de courge musquée

### **Dessert**

Sablé, chocolat noisette et caramel au beurre

*Option végétarienne sur demande à la réservation*