



Menu forfait

Le menu Forfait est une table d'Hôte que vous créez vous-même à partir du menu à la carte. Cette table d'Hôte est composée, d'un potage ou d'une verdure, suivi d'un choix d'entrées, suivi d'un plat de résistance et pour terminer, du choix d'un délicieux dessert maison. (service inclus.)

Entrées

POTAGE DE DOMINIC

VERDURE

Salade mesclun, carottes râpées, chou rouge mariné, vinaigrette maison à la moutarde.

TARTELETTE AUX TOMATES ET FETA

Servie avec salade chicoré et vinaigrette à la tomate.

GÂTEAU DE BOUDIN NOIR AUX POMMES

Étagé de boudin noir, pommes de terre purée, compotée de pommes maison, sauce ardennaise et *crumble*.

GRAVLAX DE SAUMON À L'ARGOUSIER

Servi sur fenouil et concombre, crème sûre et compote d'argousier.

BLOODY EN MOUSSE

Avec pétoncle, crevette et chorizo grillé.

CARPACCIO DE CANARD A L'ERABLE

Émulsion de cassis, bleuets séchés, pousse de tournesol et radis.

Résistance

LE VÉGÉ: TARTINADE FORESTIÈRE Épinards et champignons sauvages sur tranche de pain, le tout gratiné au Comtome bio de la Fromagerie la Station, avec noix, roquette et tomates.

POITRINE DE PINTADE FARCIE AU KALE ET LARDONS, SAUCE AU FOIE GRAS ET POIVRON ROUGE
Accompagnée de tian de légumes.

FILET DE TURBOT EN PAPILOTE, SAUCE VIERGE Légumes et riz basmati.

MIGNON DE BŒUF ANGUS AAA DE LA BOUCHERIE EUMATIMI ***supplément de 11\$ en forfait

Directement du producteur à votre assiette, bœuf élevé sans hormones et sans antibiotiques.

Accompagné de salade de tomates, pomme de terre au lardon, cheddar et crème sûre et de sauce à l'échalote.

JARRET DE PORC BRAISÉ DE LA PORCHERIE ARDENNE

Pâtes fraîches maison, gremolata et légumes.

RIS DE VEAU GRENOBLOISE ***supplément de 5\$ en forfait

Avec purée de pomme de terre crémeuse au fromage, bok choy.

Desserts

GIGA MACARON PARIS BREST

GÂTEAU MOUSSE AU MIEL, FRAMBOISE ET GLACE AU BASILIC

CRÈME BRÛLÉE À LA MENTHE POIVRÉE DE ZAYAT AROMA

DESSERT DU JOUR

SANDWICH À LA MOUSSE GLACÉE AU CHOCOLAT