

LE SOUS-BOIS

GASTRONOMIE. FORESTIÈRE



MENU AUTOMNE

Banquet 7 services

-Accord mets & vins disponible-

COCKTAIL DE BIENVENUE | LE CONIFÈRE

LES AMUSES BOUCHES

Arbre aux chips de proscuitto & Œufs de cailles surprises

LE TARTARE

Câpres frites, pickles de fraises vertes, mayo à l'huile de truffe & moutarde maison
Servi sur panier croustillant

CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS

Armillaire pesant, cèpes & trompette des morts – Feuilleté, crème aigrelette & herbes fraîches sauvages
3 champignons du Québec de saison!

LA VOLAILLE

Ballotine de pintade, glace de viande aux camerises, chips de peau crouillante & légumes de saisons grillés

OU

LE MÉCHOUÏ

Porcelet fumé à l'épinette & pommes caramélisés

L'ENTREMET

Cromesquis de chèvres, crumble de pistache & miel d'ici

LES SMORES

Duo de guimauves maison au sapin & érable, biscuit Graham, coulis d'Argousier & garniture chocolaté

MACARONS SAUVAGES

Chocolat fumé x confiture au fraise & thé des bois

