

Menu Expérience Charlevoix

Le menu expérience est un menu gastronomique cinq ou six services haut-de-gamme mettant en valeur les produits nobles de la région de Charlevoix. Profitez d'un service hors pair avec l'équipe de notre Chef Patrick Fregni. Nous nous occupons de tout pendant que vous profitez d'une soirée inoubliable avec vos convives.

À partir de 100\$ (taxes incluses)

LE COCKTAIL

3 amuse-bouche selon l'inspiration du chef

L'ENTRÉE

- 1 Pétoncles poêlés des Îles de la Madeleine, sauce rhubarbe et vanille
Salsa de fraises et crumble aux piments d'Espelette
- 2 Tartare de veau aux câpres, cornichons, échalotes françaises et moutarde, croustilles de pommes de terre et verdurette
- 3 Raviolis frais faits maison farcis au canard de la **Ferme Basque** et fromage ricotta de la **Chèvrerie Charlevoix**, sauce au jus de bourguignon et dés de foie gras Ferme Basque
- 4 Salade gourmande du **Fumoir St-Antoine**, saumon et truite fumés, rillettes et mousse et salade chinoise croquante au gingembre, huile d'olive et citron
- 5 Tranche de foie gras poêlée de la **Ferme Basque** au sirop de pomme carminée
Servie sur brioche tiède
- 6 Carpaccio d'**émeu de Charlevoix**, cheddar vieilli 2 ans de la **Laiterie Charlevoix**
Mariné à l'huile d'olive basilic servi avec des croûtons et verdurette



PLAISIRS DU CHEF

Traiteur & Plats cuisinés

LE TROU GOURMAND

- 1 Sorbet du moment mistelle Dame prune des **Vergers Pedneault**
- 2 Crème brûlée au foie gras de la **Ferme Basque**
- 3 Velouté du jour

LE PLAT PRINCIPAL

- Superbe filet d'Ombre Chevalier de l'Arctique poêlé
- 1 (Truite mouchetée d'élevage des Éboulements) 100,00 \$
Sauce au lait de coco, rhubarbe, amandes et suprêmes d'agrumes
 - 2 Magret de canard de la **Ferme Basque** poêlé 100,00 \$
Sauce aux échalotes confites et framboises de nos potagers
 - 3 Carré de veau de la **Ferme La Marre** gratiné 100,00 \$
Champignons et fromage 1608 de la **Laiterie Charlevoix**,
Sauce au vinaigre de cassis et bleuets, sirop de bouleau de la **Coop de l'Arbre**
 - 4 Duo terre et mer poitrine de poulet biologique des **Viandes biologiques** 110,00 \$
Sauce aux myrtilles et vinaigre de pomme des **Vergers Pedneault**
Crevette, pétoncle, homard, bisque aux fines herbes
 - 5 Médaillon de wapiti du Canada poêlé, sauce au porto et fruits secs 110,00 \$
Tranche de foie gras poêlé de la **Ferme Basque** de Charlevoix
 - 6 Carré d'**agneau de Charlevoix**, vinaigre de prune des Verges Pedneaut 110,00 \$
Sirop de bouleau de la **Coop de l'Arbre Charlevoix** rôti au four

LE PLATEAU DE FROMAGES AUX SAVEURS DE CHARLEVOIX

Assiette spéciale de la **Laiterie Charlevoix**, de la **Maison d'affinage Maurice Dufour** et de la **Chèvrerie Charlevoix**

9,95 \$

LE DESSERT

- 1 Crêpes Suzette flambées au Triple Sec, crème glacée
- 2 Dessert du moment inspiration du chef

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison et d'un féculent
3 h 30 de service inclus (supplément à prévoir si dépassement)