

MENU 5 SERVICES - Apportez votre boisson
à partir de 42\$ pp

BOUCHÉES COCKTAIL

Mousse de foie de volaille / Tartelette provençale / Gratin jambon-chutney de poireaux
Proscuitto-melon / Bouchée de crabe et basilic / Bouchée de saucisse moutarde-érable

ENTRÉE

Verdurette à la framboise et son carpaccio de canard
Cassolette d'escargots bourguignonne en crème
Verdure à l'érable aux croûtons de fromage chaud
Salade César, bacon frais et son effiloché de parmesan
Saucisse braisée à la provençale
Mini-burger de porc effiloché, garniture crémeuse
Tarte épinards-poireaux et sa mayonnaise maison
Salade tiède de confit de canard
Tartare de saumon sur mesclun

VELOUTÉ

Crème de légumes Mirabel et son pain maison

PLAT PRINCIPAL

Ossobuco de porc à la Milanaise
Cuisse de poulet confite aux baies de genièvre et sauce porto de cassis
Médailles de porc sauce aux champignons des bois
Suprême de volaille au fondant d'Oka et son beurre de pommes
Mijoté de veau au parfum de basilic
Saumon laqué à l'érable
Cuisse de canard confite sauce framboise
Fondant d'agneau sauce moutarde à la bière
Magret de canard sauce framboise ou porto de cassis
Mignon de bœuf sauce champignons des bois ou porto de cassis
Cerf aux champignons des bois ou porto de cassis

VÉGÉ

Sauté de tofu à l'érable

DESSERT

Gâteau aux petits fruits nappés de mousse au sirop d'érable
Gâteau mousseux au chocolat noir
Mi-cuit chocolaté
Sorbet aux fraises

Café-thé-tisane

BUFFET EN SOIRÉE (optionnel) servi à partir de 23h

Bar à bonbons
Pizza proscuitto-roquette sur naan
Fromages et raisins
Poutine Les Rondins

les taxes et les frais de service seront ajoutés sur la facture