

PARC DE LA CHUTE-MONTMORENCY

MENU BANQUET

2018

ENTRÉE

Déclinaison de canard en trois façons (fines tranches de poitrine fumée et séchée accompagnées d'une tombée de figes au Fado du Domaine du Ridge, croustillant de cuisse confite aux morilles et rilette au foie gras avec croûton de pain brioché) (extra de 8,50\$)

Carpaccio de bœuf Angus certifié AAA, fine garniture croquante, copeaux de Manège militaire vieilli deux ans et éclats de poivre des dunes

Tartare de saumon au fenouil confit et aux écorces de citron, crème légère et acidulée, capron et fine dentelle de pain au levain

Portobella grillé farci de fine ratatouille et artichauts grillés, accompagnés d'une gremolata aux herbes fraîches (extra de 1\$)

Rotolo au prosciutto et aux épinards, tombée de légumes croquants et sauce pistou de basilic aux tomates séchées (extra de 2\$)



POTAGE

Velouté du moment selon l'inspiration du chef

PLATS PRINCIPAUX

Mignon de bœuf Angus certifié AAA servi avec une glace de viande au whiskey et aux cinq poivres 75 \$

Côte de veau manchon grillée, sauce aux pleurotes, thym frais et prosciutto 61 \$

Mignon de porc farci au foie gras, accompagné de figes macérées et d'une sauce au réduit de Calijo 48 \$



Suprême de volaille de grain de la ferme des Voltigeurs farci aux pommes et au fondant de Caveau, nappé de sauce au réduit d'érable et vin rouge 62 \$

Étagé de saumon de l'Atlantique au fondant de poireaux et à la mousseline de crabe, rehaussé d'un velouté parfumé au safran 55 \$

Enroulés d'aubergines grillées au fondant de mascarpone, tomates confites, noix de pin torréfiées et pesto de roquette 50 \$

DESSERTS

Languette croustillante mangobaies

ou

Languette croustillante au chocolat velouté

ou

Languette new york pomme-caramel



THE, CAFÉ OU TISANE

Offrez le téléphérique pour seulement

5,75 \$* Renseignez vous!

Du 1^{er} avril 2018 au 31 décembre 2018

Minimum 20 personnes - Un choix de menu pour l'ensemble du groupe - Frais de 2 \$/ personne, pour 2 choix de plats principaux (à l'avance) - Frais de 5 \$/ personne, pour 3 choix de plats principaux (sur place)