

Le Forfait Noces Royales

Les mises en bouche selon l'inspiration du Chef & 2 verres de mousseux Chambord lors du cocktail

ENTRÉES

Fondant de Mamirolle, croûte de pistaches, chutney à l'ananas rôtis & canneberges
Fines aiguillettes de canard fumé, émulsion de poivrons grillés épicés & micro pousses
Feuilles de saumon fumé « Grizzly », huile d'olive & fines herbes, trait de caramel balsamique
Bruschetta de tomates fraîches et ananas grillés en verrine, croustillant de pain plat au chipotle
Rillettes de poulet frite, chutney aux fruits & tomates épicées
Ragoût de ris de veau & pleurotes fraîches, demi-glace au Marsala

SOUPES & POTAGES

Crème de carottes parfumée à la coriandre
Velouté au brocoli & cheddar
Crémeuse de volaille au safran espagnol
Velouté d'asperges au cumin
Bisque de tomates & poivrons rouges grillés

* Service en cappuccino (supp. 2,50\$)

GRANITÉS (SURPLUS DE 5 \$)

Zestes d'oranges & Ricard
Champagne & pamplemousse rose
Thé vert, citron & gin
Rhum brun & mangue

PLATS PRINCIPAUX

Aiguillette de volaille à la tombée de bébé épinards & Gouda fumé, demi-glace à la lie de vin rouge	55,00\$
Accord de porcelet & volaille grillé, sauce thaïlandaise épicée, riz basmati à la coriandre	56,00\$
Grenadin de porc rôti à l'érable, sauce à la moutarde forte, purée de pommes de terre douce	58,00\$
Bar du Chili poêlé, salsa de mangues épicées, caramel de canneberges & grenache	60,00\$
Côte de veau de lait grillée, poêlée de shitakees à la fleur d'ail	63,00\$
Côte de bœuf en cuisson lente, jus aromatisé au raifort et moutarde forte	65,00\$
Grillade de contre-filet AAA à point au poivre vert & échalotes confites	67,00\$
Filet de bœuf grillé, fondant de chèvre, mousseline de pommes de terre Yukon Gold au romarin	72,00\$

* Viande rouge: cuisson à point pour tous

* Deux verres de vin maison par personne inclus dans votre forfait

DESSERTS

Tian au chocolat brun & framboises
Gâteau au fromage style New-York, coulis à la framboise
Croustillant au chocolat, compote de petits fruits au Grand Marnier
Verrine de mousse à la fraise et crumble au chocolat blanc
Tartelette au sucre d'érable maison
Mini-charlotte à la pistache, chèvre et chocolat blanc

Café, thé ou infusion

Un menu dégustation pour deux personnes vous sera offert au restaurant *Le Beffroi Steak House* (minimum de 60 couverts payés en forfait mariage)
Une suite traditionnelle ainsi qu'une bouteille de mousseux Cordoniu Classico Seco seront offerts à nos nouveaux mariés. (minimum de 60 couverts payés)