

Boîtes repas pour emporter



Boîte no 2



3 services

pour 2 personnes 85 \$
*avec 750 ml de vin 110 \$

L'entrée

1^{er} choix

Foie gras de canard au madère de cassis Mona et filles, beurre de pommes à l'érable et poivre long, brioche grillée, *ou* kumquats confits aux épices, crumble mi-sucré aux porcini;

2^e choix

Tartelettes aux artichauts et tomates rôties, crème à l'ail noir et épinards, fromage de chèvre, pistou, grosses crevettes grillées glacées aux agrumes;

Le plat principal

1^{er} choix

Joues de veau braisées à basse température au vin rouge et bacon, polenta crémeuse au Grana Padano et *ou* graines de moutarde, épinards, artichauts rôtis à la tomate fumée, champignons, rapinis grillés;

2^e choix

Mille feuilles de pétoncles, poireaux-fenouil à la crème vanillée, asperges, beurre blanc aux topinambours, purée de pois verts au basilic;

Le dessert

1^{er} choix

Buchette choco-caramel salé, ganache 60 %, *ou* biscuit cacao;

2^e choix

Fondants au chocolat noir 70 %, guimauve rhum-café, caramel à la fleur de sel, meringue craquante à la noix de coco.



Brumont, Gros-Manseng, Sauvignon Gascogne (France)
Clós Mont Blanc, Macabeu, Chardonnay (Espagne)



Comoloco, Bodegas Juan Gil (bio) (Espagne)
Trapiche PURE Malbec (Argentine)