







*Laissez nous vous proposer des mises en bouche pour vos 5 à 7!
Voici quelques suggestions chaudes et froides:*





Froides:

à l'unité

-  *Blinis et gravlax de saumon à la betterave, crème montée au miel et yuzu, caviar Mujjol, salade d'herbes fraîches;* 3 \$
-  *Tartare de thon en verrine façon asiatique, poire japonaise, gingembre et sésame;* 3 \$
-  *Bouchée de betteraves fondantes sur fourchette, fromage de chèvre, tomates fumées et noix sablées à l'érable;* 3 \$
-  *Mozzarella di Bufala sur broche, figue, prosciutto et caramel de vin rouge aux épices;* 3 \$



Chaudes:

-  *Croquette de crabe au poireaux et basilic, mayonnaise chipotle et citron vert ;* 3 \$
-  *Arancinis aux champignons et Migneron, compoté de tomates fraîches à l'estragon;* 3 \$
-  *Mini burger de bœuf, pain maison au bacon, confit d'oignon et Mamirolle;* 3 \$
-  *Mini quiche au confit de canard, épinards et Oka fumé* 2 \$



Plateau de fromages du Québec (pâte molle, ferme et semi ferme) 100 gr 10 \$

Accompagné de condiments maison (compote de figues au vin rouge, abricots confits et graines de fenouil, poires pochées aux épices) et croûtons