

MERCI À NOS PARTENAIRES ALIMENTAIRES



LE MENU

La Tablee des Chefs



La Tablee des Chefs

MENU

CANAPÉS

Rillettes de canard, Mousse de foie gras,
Tartinade de truite fumée, Tartinade figue-datte-érable

1E ENTRÉE

CHEF MARIO MARTEL / AMBASSADEUR LA TABLEE DES CHEFS
CHEF STÉPHANE RENAUD / CHEF CORPORATIF DU SERVICE ALIMENTAIRE GORDON

Thon façon asiatique, Saumon en tartare aux agrumes et Gravelax laqué à l'érable,
Salsa aux grains de maïs et edamames, Sésame grillé

2E ENTRÉE

CHEF ARNAUD MARCHAND / CHEZ BOULAY - BISTRO BORÉAL

Terrine de foie gras de canard, marbrée au cassis et eau-de-vie de cassis,
Ketchup de cassis et Mélilot, Pain brioché maison, Magret de canard séché au poivre des dunes
et Rillettes de canard en boudin

PLAT PRINCIPAL

CHEF FRÉDÉRIC CYR / FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC

Épaule de veau braisée, Polenta crémeuse à l'huile de romarin,
Carottes nantaises rôties au miel d'Acacia ras el-hanout,
Champignons shimeji marinés, Jus au citron confit et Crumble d'olives noires

PRÉ-DESSERT

Armstrong Cheddar Extra-fort, Alexis de Portneuf Caprano vieilli,
Alexis de Portneuf Cendré de Lune, Tartinade Fruits Rouges, poivre et balsamique,
Mélange Noix d'Antan, Canneberges séchées

DESSERT

CHEF GAËL VIDRICAIRE / GAËL VIDRICAIRE PÂTISSERIES

"Comme un pot de crème": Biscuit chocolat sans farine, Fin crémeux à la cannelle,
Crème mousseuse au chocolat noir montée aux blancs d'œufs, Mini meringues et crème chantilly



SAQ

AVEC LA COMPPLICITÉ DE

CH

CHARTON HOBBS
100, AMBASSADEUR ET STANISLAS BRONKHORST, 1 1010

**LA SAQ EST HEUREUSE DE VOUS OFFRIR GRACIEUSEMENT
LES PRODUITS DÉGUSTÉS À CET ÉVÉNEMENT.**

VIN BLANC, COTEAU ROUGEMONT VIDAL

VIN ROUGE, COUDOULET DE BEUCASTEL CÔTES-DU-RHÔNE