



## Menu Mariage

### ENTRÉES

Tataki de thon à la japonaise(soya, gingembre, sésame) sur salade Wakame

Carpaccio de bœuf Roquette vinaigrette gingembre, mangue, menthe, pomme grenade, poivre rose

Salade de chèvre et truite fumée

Tartare de wapiti +5\$

Ravioli de boeuf braisé

Feuilleté de canard et brie, sauce à l'onion confit

Bâtonnets de polenta au zaatar

Raviolis de homard +3\$

### PLATS PRINCIPALES

Poitrine de poulet avec manchon / Demi-glace champignons, vin blanc, estragon

Pavé de saumon / Sauce crémeuse au Miso et à l'érable

Morue en croûte de pomme de terre / Sauce crémeuse au vin blanc et gratin dauphinois

Cuisse de pintade confite / Demi-glace aux petits fruits

Coupe de porc 9onz Nagano / Demi-glace à l'Apricot brandy et crumble de boudin noir

Joue de veau +4\$ / Demi-glace figues cacao, café

Jarret d'agneau +6\$

Contre-filet de boeuf mariné 8 oz AAA +18\$ Demi-glace aux oignons caramélisés avec gratin dauphinois

### DESSERTS

Gâteau fromage, coulis de fraise et eau de rose

Fondant au chocolat

Mousse au chocolat en pyramide

# Auberge Montagne Coupée

---

Canno li ricotta, pistaches et chocolat

Gâteau éponge garni de fruits des champs et de crème pâtissière

Tartelette au citron