

# MENU

## ENTRÉES

- Potage à la courge musquée rôtie, crème aux herbes fraîches
  - Chaudrée aux fruits de mer +4\$  
(morue, homard, pétoncles crevettes)
- Carpaccio de betteraves, Burrata, pesto, perles de vinaigre balsamique
  - Foie gras au torchon maison, chutney à la pomme et raisins
  - Tartare de saumon au gingembre et son écume de citron
  - Ceviche de pétoncles à la mangue et aux agrumes
- Salade au chèvre chaud, thym, pignons de pin, vinaigrette au miel local et lime.
  - Salade Landaise +5\$  
(foie gras de canard au torchon maison, salade, mais, magret de canard légèrement fumé , confit de canard, )
  - Tartare de filet mignon de boeuf et sa tuile de parmesan

## PLATS

- Joue de boeuf longuement braisée au porto et merlot
- Filet mignon de boeuf prime du Québec cuit sous vide, sauce vigneronne
  - Carré d'agneau du Québec aux saveurs provençales +5\$
- Ballotine de volaille farcie aux pommes et comté, sauce aux morilles de feu
  - Magret de Canard sauce au porto et canneberges
  - Risotto au homard (en saison seulement)
- Terre et mer: Tataki de thon rouge et foie gras poêlé +5\$
  - Filet de doré au beurre blanc safrané
- Saumon, sauce au crabe des neiges, salade tiède de pommes de terre jaune à l'huile d'olive DOP et au citron, légumes rôtis.

## DESSERTS

- Délice au chocolat  
(Dacquoise aux amandes, ganache aux noisettes , mousse au chocolat au lait extra, caramel au beurre salé)
- Tarte au citron frais, chantilly au mascarpone et vanille
- Crème brûlée à l'ancienne à la vanille Bourbon et au sucre d'érable
- Bavarois aux fraises
- Profiteroles maison au chocolat noir extra

4 services (amuses bouche\*, 1 entrée, un plat, un dessert) 89\$

5 services amuse (amuses bouche\*, 2 entrées, un plat, un dessert): 99\$

Menu dégustation 6 services ( 4 entrées, un plat, un dessert): 120\$

Pour les groupes de 20 et plus, prix sur demande.

Prix pour 8 personnes et plus. Supplément pour les plus petits groupes.

Une serveuse accompagne le chef pour 8 personnes ou plus. Le tarif est de 100\$.

Les taxes et le pourboire sont à ajouter.

\*3 bouchées apéritives surprises servies environ 30 mn avant de passer à table

### **Suppléments:**

Assiette de fromages fins: 9\$

Raclette et oignons confits au sirop d'érable: 5\$

Bouchées apéritives supplémentaire : 3\$ chaque

Des frais de transports peuvent s'appliquer selon la distance

Un seul choix pour tout le monde sauf pour les groupes de plus de 12 personnes (nous contacter pour les options disponibles).

Choix unique pour le menu dégustation.

La vaisselle et les ustensiles sont fournis. Coupes à vin sur demande.

Pour les groupes de plus de 20 personnes, la vaisselle, les coupes et ustensiles devront être loués.

Si vous souhaitez avoir une recommandation de vins pour accompagner votre repas, il nous fera plaisir de vous l'envoyer.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez la moindre question.

Au grand plaisir de vous rencontrer.

Etienne Roussin

informations@unchefadomicile.ca

514-581-8685

