

NOTRE MENU



POUR VOS ÉVÉNEMENTS

CERCLENUANCES.CA



BOUCHÉE FROIDE

VIANDE

- Canard fumé, chutney de pomme et ananas
- Cuillère d'involtini jambon et fromage
- Agneau moelleux, tomate et menthe poivrée
- Sucette de foie gras au porto et noix de pécan **+0,55\$**
- Bœuf et carotte aux éclats de gingembre

VÉGÉTARIEN

- Nems de légumes acidulés
- Tartelette tutti frutti, chèvre et légumes acidulés
- Croustille d'asperge verte, feta et basilic
- Concombre Azu aux mille graines
- Mini éclair Tutti Verde

POISSON

- Zig-zag de crevettes, mangue et coriandre
- Tartare de thon rouge, mousse de wasabi **+0,55\$**
- Blinis, crème aux herbes fraîches et truite fumée
- Saumon gravlax, pomme et wasabi
- Carré de rouget, polenta, menthe et aubergine

TOUTES NOS BOUCHÉES SONT A 4,35\$

VIANDES

Croque de volaille à la truffe **+0,55\$**
Mini vol-au-vent, sauce suprême de volaille
Mini burger de bœuf, confit d'oignons au cassis
Canelé au chorizo et oignons rouges
Amuse-bouche de poulet au curry et coriandre

VÉGÉTARIENS

Arancini aux courgettes, feta et menthe fraîche
Quiche toscane aux épinards et ricotta
Gougères au fromage, crème Mornay
Brochettes de légumes grillés aux saveurs méditerranéennes
Mini cake au chèvre et figue

POISSONS

Gambas marinées, pesto et éclats de condiments
Crevettes en croûte de panko, sauce tartare maison
Mini burger de saumon, crème d'herbes et mascarpone
Fish & chips d'espadon, crème à la lime
Guédille de crevette de matane, mayonnaise à la rouille

BOUCHÉES CHAUDES



TOUTES NOS BOUCHÉES SONT A 4,35\$

ENTRÉE FROIDE

Carpaccio aux 3 betteraves et féta - **13\$**

Mosaïque de poireau vinaigrette, radis croquants, pamplemousse, nori et chips de feuille de riz - **13\$**

Cheesecake aux herbes et vinaigrette verte - **15\$**

Carpaccio de veau vitello tonnato finement tranché, mousse de thon et parmesan- **23\$**

Croissant de légumes sur pâte feuilletée et burratina - **17\$**



ENTRÉE CHAUDE

Risotto crémeux à l'huile de truffe et espuma de Parmigiano Reggiano - **15\$**

Œuf parfait, purée de panais servi avec une tuile dentelle à la sriracha - **12\$**

Vol-au-vent de volaille au vin jaune et champignons - **15\$**

Crème de topinambour, vinaigrette d'herbes chaudes et pain croustillant - **12\$**

Pain doré aux crevettes de Matane, salade d'herbes fraîches - **18\$**



LA PATIENCE

10\$

Trou normand : sorbet pomme et gin du Québec

Île flottante d'asperges et crème anglaise de brocoli

Œuf parfait, crème de céleri boule et croustillant de bacon à l'huile d'herbes

Rouleau de printemps au crabe et mayonnaise au crustacé

Boudin noir, espuma de pomme Pink Lady et chips de pain croustillantes





NOS VIANDES

PLATS

Quasi de veau, purée de patates douces, flan de légumes de saison et jus de veau réduit - **36\$**

Filet mignon de porc en cuisson basse température, ruban de courgette garni de caviar d'aubergine et légumes croquants, jus de viande réduit - **23\$**

Canette rosée, tarte tatin de tomates et salade d'herbes fraîches, jus de canard - **32\$**

Ballotine de volaille contisée au basilic, purée de pommes de terre, assortiment de légumes racines et jus de volaille corsé - **31\$**

Filet de bœuf **, purée de pommes de terre et jus de bœuf réduit à la truffe - **46\$**

**** Option rossini - +13\$**

NOS POISSONS

Pétales de morue, royale de petits pois, coupelle de légumes sautés, sauce crème à la ciboulette - **37\$**

Lotte cuite à basse température, purée de carottes au cumin, rosace de légumes verts et émulsion au beurre blanc - **25\$**

Truite arc-en-ciel juste saisie, mélange de légumes printaniers, sauce fumée et crémée, citron caviar - **31\$**

Colin poché au court-bouillon infusé à la citronnelle, légumes verts croquants et espuma à la crème de coco et kéfir, purée de céleri - **27\$**

Omble Chevalier, mille-feuille de pommes de terre et légumes grillés, espuma de sauce hollandaise - **31\$**



NOS VÉGÉS

Steak de chou-fleur cuit à basse température, purée de carottes et sauce vierge - **17\$**

Tarte tatin de tomate et caviar d'aubergine - **16\$**

Raviole de champignons et bouillon clarifié au nori, feuille de poireau croquante - **18\$**

**** D'autres options sur demande**



DESSERT

15\$

Le Paris-Montréal, mousse légère et crème aux bleuets sauvages

Tarte citron meringuée déstructurée, sablé croustillant, crème citron et éclats de meringue

Dôme pistache et vanille, cœur fondant et feuille d'or

Le trois chocolats en textures variées, ganache, mousse et biscuit croquant

Table de mignardises du Chef Tijani, sélection de douceurs signature



Votre soumission au (438)508-0693 ou sur cerclenuances.ca