

Chez L'épicier – Les canapés

Les cornets

- Tartare de bœuf au parfum de truffes
- Tartare de thon albacore au gingembre mariné et sésame
- Omble chevalier fumé, crème sure à l'échalote
- Crémeux de chèvre des neiges, crumble de pacane *candy**
- Tataki de saumon à l'orientale, salade de fenouil, tobiko et mousse de wasabi
- Salade de concombre, yaourt et bacon *

Les Feuilletés

- Tarte fine de champignon et reggiano parmigiano*
- Crissini de proscuitto et roquette
- Paille aux herbes et saumon fumé
- Religieuse aux tomates et yogourt au paprika fumé*
- Baklava de pintade au miel de truffe
- Trottoir de poireaux aux noix de pin grillées, vinaigrettes d'agrumes*

Les sucettes

- Grilled cheese au fromage Migneron de Charlevois *
- Fondant de fromage et Proscuitto
- Bonbon de royal de foie-gras
- Fondant au parmesan et oignon vert*
- Satay de volaille, sauce arachide et coco



Les Verrines

- Crevette en tempura, mayonnaise au chocolat blanc
- Purée avocat, gelé de pomme Granny Smith, salade épicée aux crevettes de roche
- Ceviche de pétoncles, meringue de yuzu, arôme d'oignon vert
- Parfait au haricot vert, perles de truffe et amandes grillées*
- Tataki de cerf en croute de poivre long, écume de gingembre mariné
- Fish and chip's, aïoli à l'ail rôti

La cantine et les autres

- Hamburger de tartare de bœuf
- Roll aux crevettes de roche et citron vert
- Pogo de pied de porc à la moutarde
- Émulsion de coleslaw, croustille de pomme de terre ratte au sel d'aneth*
- Dattes au bacon et merguez

Les shooters

**Végétariens

Chez L'épicier – Les canapés

- Huitre fraîche du Québec et caviar d'échalotes
- Cappuccino de homard, crémeux au chocolat blanc
- Gaspacho de melon d'eau, soya et chip de gruyère au citron*

Les macarons salés

- Mousse de foie-gras au porto
- Rillettes de saumon à l'aneth
- Chèvre et olives noires*
- Confit de pintade au chocolat noir



Les verrines dessert

- Crème de chocolat noir, billes de meringue
- Saveurs de tarte au citron et de thym
- Tatin de caramel aux pommes
- Miroir de chocolat et crumble de terreau
- Fromagé de gâteau aux carottes
- Salade de fraise à la gelée de framboise et jus de basilic
- Café au lait, foam de caramel et copeaux de chocolat
- Cannelé Bordelais

Les desserts saisonniers

- Carré de pistache, pipette de jus de citron
- Salade fraîche d'agrumes en textures
- Gelée de mangue, coulis de framboise et laque de cacao
- Biscuit meringué, compotée d'abricot et brunoise de fraise, foam de banane
- Brownies, ganache chocolatée noire, gelée de citron
- Tiramisu aux pommes

Les macarons desserts

- Fraise Tagada
- Chocolat grué cacao
- Pistache et framboise
- Citron
- Chocolat blanc et cacao
- Vanille de Madagascar
- Tiramisu
- Bailey's

**Végétariens