AUBERGE BROMONT

Menu

Vous devrez choisir une entrée (1) et un (1) dessert pour tout le groupe. Pour le plat principal, le chef vous propose deux (2) choix. Les quantités doivent être connues deux semaines à l'avance et chaque plat doit être identifié devant chaque convive.

LES ENTRÉES

Verrine de bocconcini et tomate medley, basilic frais et tuile de parmesan, basilic blanc
Martini de crevettes nordiques, céleri et rémoulade, micro mesclun
Bruschetta de tomates, basilic et parmesan en verrine
Terrine de gibier, aragula et confit d'oignon aux agrumes et vin blanc
Tartare de truite aux œufs de tobiko et lime

LE POTAGE

Potage du moment

LES PLATS PRINCIPAUX

Mignon de veau aux tomates séchées et olives Kalamata
Filet de bœuf sur le grill, sauce vin rouge et duxelles de champignons au thym +9
Pavé de saumon au vin blanc, aneth et baies roses
Filet de porcelet, pommes déglacées au cidre de notre région
Blanc de volaille fermier rôti sur la peau, sauce orange et romarin
Ravioli aux champignons grillés, sauce crème Oka

LES DESSERTS

Crème brûlée au chocolat noir
Gâteau au fromage caramel salé
Tulipe Tiramisu et coulis de fruits rouges
Pyramide chocolat noisette, coulis de framboise +2

- Cet instant pour toujours -

HÔTEL CHÂTEAU-BROMONT

Menu

Vous devrez choisir une (1) entrée et un (1) dessert pour tout le groupe. Pour le plat principal, le chef vous propose deux (2) choix. Les quantités doivent être connues deux semaines à l'avance et chaque plat doit être identifié devant chaque convive.

LES ENTRÉES

La truite des Bobines fraîche et fumé maison, mayonnaise aux câpres et citron	
Salade tiède de canard confit, vinaigrette au gingembre et fraise	
Gravlax de saumon avec agrumes et anis étoilée, huile parfumée	
Buisson d'asperges aux agrumes, vinaigrette au gingembre	
Terrine de pintade de la Sablinoise, confit d'oignons aux canneberges	
Rouleau de canard confit croustillant, caramel de porto et balsamique	
Mamirolle en croûte de proscuitto sur chutney de poivrons et tomates confites	
Foie gras au torchon, compote de figues	+10
Demi caille confite, nid de fenouil	+3
Gibier fumé du moment, mesclun arrosé de vinaigre de Xérès	+5
Salade de Quinoa et betteraves	

LE POTAGE

Potage du moment- Choix du chef	
Courge Butternut et pommes de terre douce	+1.50

LE TROU NORMAND (extra de 4$ par personne)

Le granité du moment

LES PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de canard de Brome confite, sauce aux pommes et whisky d'érable	
Suprême de volaille fermier à la moutarde de Meaux et estragon	
Braisé de bœuf d'antan, sauce au Fado et poivre torréfié	
Côte de veau servi médium, coulis de poivrons et thym frais	+14
Carré de porc Nagano, sauce au porto et bleuets	
Jarret d'agneau en cuisson lente à la bière noire	
Escalope de saumon, crème ciboulette et zeste de citron	
Pavé de filet de bœuf saisi sur le grill, sauce poivre chaud et décoction d'herbes	+9
Filet de porcelet, chips prosciutto, sauce ail et romarin	

MENU VÉGÉTARIEN ET HYPOALLERGÈNE

Salade festive d'aragula et endives, asperges et petits fruits, vinaigrette balsamique
Cassoulet aux légumes, tofu et fromage Gusto
Mousse fraise et tofu soyeux

LES DESSERTS

Mousse aux trois chocolats
Pyramide Bromontoise choco-noisette
Crème brulée vanille framboise
Tarte au sucre, coulis de cidre
Tartufo citron
Gâteau au fromage caramel salé