

# Forfait Terroir et Bœuf Kobé en duo

Table d'hôte à partir de 40,00 \$ par pers.  
(inclus : Hors-d'œuvres, entrée, plat principal, dessert, café-thé)

## Hors-d'œuvres

### Entrées

TH      Carte

Terrine de gibiers, mesclun de salade, vinaigrette du Chef	inclus	10,00 \$
Tartare au saumon fumée au piment d'Espelette et <b>Rose des Champs</b>	inclus	10,00 \$
Escargots et moules fumée, beurre d'agrumes et sucre d'érable	inclus	10,00 \$
<b>En Duo : Tartare de Bœuf Kobé et Bœuf AAA, accompagné d'une salade d'aragula, vinaigrette au Xérès et fleur d'ail du Petit Mas</b>	7.00 \$	15.00 \$
Pain perdu à l'eau de <b>Rose des Champs</b> et son escalope de foie gras accompagné de sa frasque au chocolat <b>Bleu Lavande</b>	7.00 \$	15,00 \$

### Pause gourmande

Granité aux framboises

ou

Potage du Chef en shooter et tartare de légumes

### Plats principaux

L'élégance de la cuisse d'oie confit aux épices Crousset et fleur d'ail du Petit Mas	40.00 \$	30.00 \$
Pavotin de Mahi-Mahi et croquant de baies de Berberie et sa brochette de crevettes	40.00 \$	30.00 \$
Braisé d'osso Bucco de bison à la façon Milanaise	40.00 \$	30.00 \$

## LE KOBÉ en DUO avec le Bœuf AAA

<b>Bavette de bœuf Kobé et AAA, sauce aux pommes et caramel et ses rösti</b>	50.00 \$	40.00 \$
<b>Bifteck de Faux-filet Kobé et AAA, accompagné d'une purée de pommes de terre à l'ail, sauce au safran Espagnol</b>	75.00 \$	65.00 \$
<b>Filet mignon Kobé beurre crème brûlée et filet mignon AAA beurre café de Paris accompagné d'une purée de pommes de terre à l'huile de Truffe noire</b>	90.00 \$	80.00 \$

### Assiette de fromage

Assiette de fromage, accompagné de son confit d'oignons au porto Nany's	5,00 \$	9,00 \$
---	---------	---------

### Dessert

Thé- café

Nous vous souhaitons une agréable soirée !

Au plaisir de vous revoir