



Da Ponte

MENU CHEF À DOMICILE

AMUSE BOUCHE – 4\$

Tartare de saumon

Choix du chef, crostini, pousses et fleurs

Polpette

Marinara, chip de kale, parmesan, huile de basilic

ENTRÉE – 9\$

Potage

Légumes de saison, croûton, huile au persil

Salade du jardin

Légumes de saison, millet, noix de Grenoble, vinaigrette aux herbes salées

Arrancini au pesto (+2\$)

Marinara, salade de roquette et herbes fraîches

Accras de poisson (+3\$)

Aïoli sambal, salade de tomates et agrumes, jalapeno mariné

Gravlax de saumon au gin (+4\$)

Salade de betteraves marinées et crème sûre au raifort

PLAT- 26\$

Tomahawk de porc au café

Chimichurri, pommes de terre rattes au gras de canard, légumes grillés

Portobello grillé

Sauce BBQ aux bleuets et camerises, haricots verts à l'ail, polenta, échalotes marinés, pacanes grillées, zeste, persil

Haut de cuisse de volaille au romarin

Riz aux canneberges, amandes et zeste d'orange

MENU CHEF À DOMICILE

PLAT (SUITE)

Risotto aux trois champignons

Sauge, épinards, grana padano, pleurote frite

Saumon de l'Atlantique

Brocoli chinois, pomme de terre grillée, beurre blanc, câpres frites, zeste

Poulet au beurre

Riz basmati au cumin, pain naan, raita

Morue noire (+3\$)

Croûte de pesto aux tomates séchées, parmesan, pomme purée, pétale de choux de Bruxelles

TROU NORMAND – 5\$

Sorbet au citron

DESSERT – 5\$

Panna cotta à la vanille

Coulis de framboise, meringue à la lime, menthe

Mousse au chocolat noir

Piment d'Espelette et crumble de spéculoos

Bagatelle

Dulche de leche, pommes sautées à la cannelle

Gâteau au fromage Basque

Coulis aux bleuets, meringue, fouetté au lait de coco

Note: Les prix n'incluent pas le service, le déplacement et le pourboire.

** Minimum de 10 personnes pour un événement de chef à domicile **