

MENU CHAMPÊTRE

ENTRÉES

SALADE DE POMMES ET DE NOISETTES

Mesclun croquant, pommes finement tranchées (Granny Smith ou Honeycrisp), noisettes grillées et vinaigrette miel-moutarde.

TARTELETTES AUX POMMES ET AU BRIE

Mini tartelettes feuilletées fourrées de fromage brie crémeux, de pommes caramélisées et d'une touche de thym frais.

SOUPE AUX POMMES ET AU FENOUIL

Soupe veloutée de pommes rôties et fenouil, avec muscade, thym et une touche de crème fraîche.

CROSTINI AUX POMMES ET AU GOUDA FUMÉ

Baguette grillée, gouda fumé, pommes sautées et filet de réduction balsamique.

SALADE NIÇOISE CLASSIQUE

Œufs mollets, tomates, olives noires et anchois.

TERRINE DE LÉGUMES PRINTANIER

Asperges, petits pois et carottes en gelée légère.

POULET RÔTI AUX HERBES DE PROVENCE

Servi avec pommes de terre grenailles rôties au thym.

PLATEAU DE FROMAGES

Camembert, Saint-Nectaire, Comté et Roquefort — textures variées, saveurs franches.

SOUPE AUX POIS

Avec bacon croustillant et un soupçon de sirop d'érable.

SOUPE À L'OIGNON DU DOMAINE

Version maison, touche de sirop d'érable, gratinée au fromage Oka.

PARMENTIER DE PATATE DOUCE ET CANARD EFFILOCHÉ

Réconfortant et savoureux, parfait en portion individuelle.

MINI BURGER DE PORC EFFILOCHÉ

Format bouchée, idéal pour les cocktails ou réceptions décontractées.



PLAZA RIVE NORD

SALLE DE RÉCEPTION
VERGER RICHARD LEGAULT

M E N U C H A M P Ê T R E

PLATS PRINCIPAUX

CUISSE DE CANARD CONFITE

Tendre et savoureuse, cuite lentement jusqu'à ce qu'elle se détache à la fourchette.

POITRINE DE PORC BRAISÉE AU CIDRE

Avec oignons et thym, servie avec purée de pommes de terre et pommes caramélisées.

MAGRET DE CANARD ET SAUCE AUX PETITS FRUITS

Servi rosé, avec une sauce légèrement acidulée aux fruits rouges.

POULET RÔTI GLACÉ AUX POMMES

Au cidre, romarin, ail et cannelle, servi avec légumes-racines rôtis.

BAVETTE DE BŒUF BRAISÉE AU MERLOT

Bœuf mijoté au vin rouge, fondant et riche en goût.

RISOTTO AUX POMMES ET À LA COURGE

Risotto crémeux à la courge rôtie, pommes sautées, sauge et parmesan.

LONGE DE PORC FARCIE

Farcie de pommes sautées, sauge fraîche, chapelure et ail, puis rôtie à la perfection.

TRUITE GRILLÉE

Filets de truite grillés, garnis d'une salsa fraîche aux pommes, concombre, oignon rouge et coriandre, avec un filet de citron.

TARTE AUX POMMES ET OIGNONS CARAMÉLISÉS

Tarte salée à la pâte feuilletée, garnie d'oignons caramélisés, pommes tranchées, fromage bleu et réduction balsamique.

LES À-CÔTÉS

GRATIN CROUSTILLANT DE POMMES ET DE POMMES DE TERRE

Couches fines de pommes de terre et de pommes acidulées, à l'ail, au thym et à la crème, dorées au four.

HARICOTS VERTS AUX POMMES ET AUX AMANDES

Haricots verts sautés avec pommes tranchées et amandes grillées, vinaigrette légère au citron.

SALADE TIÈDE DE POMMES ET DE NOIX

Pommes sautées, noix de Grenoble, jeunes pousses et vinaigrette tiède au cidre, garnies de fromage de chèvre.

CAROTTES RÔTIES AU MIEL ET AUX POMMES

Carottes et pommes rôties, arrosées de miel et de thym, légèrement caramélisées.

BEIGNETS DE MAÏS ET DE POMMES

Beignets dorés au maïs frais et aux pommes râpées, servis avec une trempette piquante.

M E N U C H A M P Ê T R E

DESSERTS

CRUMBLE AUX POMMES ET À LA CANNELLE

Pommes chaudes et crumble au beurre, servi avec crème fouettée ou crème glacé à la vanille.

CHEESECAKE INFUSÉ AUX POMMES

Cheesecake crémeux garni de compote de pommes, cannelle et muscade.

TARTE AUX POMMES AU CARAMEL

Pâte brisée au beurre, pommes caramélisées, sauce caramel maison et pincée de sel de mer.

SORBET AUX POMMES

Dessert léger à la purée de pommes, citron et menthe, congelé en sorbet onctueux.

GALETTE AUX POMMES

Tarte rustique aux pommes de saison, cannelle et pâte feuilletée, servie chaude avec glace.

BOISSONS

SANGRIA AU CIDRE DE POMME

Cidre de pomme, vin blanc, tranches d'orange et une touche de brandy.

CIDRE DE POMME CHAUD À LA CANNELLE ET AUX CLOUS DE GIROFLE

Servi chaud avec un bâton de cannelle et quelques clous de girofle.

COCKTAIL À L'EAU-DE-VIE DE POMME

Eau-de-vie de pomme, bière au gingembre et lime, servi sur glace.

THÉ GLACÉ À LA POMME ET À LA MENTHE

Thé glacé infusé de pomme et menthe, légèrement sucré au miel.

Le menu et les disponibilités sont sujets à changement sans préavis.