

Fête des Mers

Au profit de



Présenté par



Fête des Mers 2026

MENU GASTRONOMIQUE POUR DEUX PERSONNES

9 MAI

AMUSE-BOUCHE

- Bonbons de calmar légèrement épicés avec émulsion au pistil de safran
↳ Tempérer environ 15 à 20 minutes et préchauffer le four à 375 degrés. Placer les bonbons de calmars au four environ 8 à 10 minutes. Vérifier la chaleur (remettre au four au besoin) et servir avec l'émulsion au safran.



ENTRÉE FROIDE

- Tartare de saumon frais et fumé et Effiloché de crabe, mayonnaise citronnée



ENTRÉE CHAUDE

- Bisque de homard et son parfum à l'huile de truffe blanche
↳ Verser dans une casserole et réchauffer à feu doux en remuant régulièrement, ou réchauffer au micro-ondes.



PLAT PRINCIPAL

- Cassolette de poissons et crevettes et sa fondue de poireaux au vin blanc, sauce poulette à la ciboulette, cheddar Perron
↳ Tempérer environ 15 à 20 minutes et préchauffer le four à 350 degrés. Recouvrir d'une feuille d'aluminium, réchauffer au four environ 15 à 20 minutes et déguster. Vérifier la chaleur (remettre au four au besoin) et servir.

- Homards (4) de la Gaspésie et son beurre assaisonné



DESSERT

- Crème brûlée au chocolat



ACCOMPAGNEMENT

- Une bouteille de vin blanc et 2 bières de microbrasserie NOCTEM