

LE QUARANTE 7

RESTAURANT & TRAITEUR

L'EXCEPTIONNELLE SOIRÉE À NE PAS MANQUER!

GOÛTEZ LE QUÉBEC MARITIME

JEUDI LE 9 JUIN 2022 À 18H00 — ESPACE DALHOUSIE — TERMINAL DE CROISIÈRES

125\$ / PERSONNE + TAXES + FRAIS DE SERVICE

1000\$ / TABLE DE 10 PERSONNES + TAXES + FRAIS DE SERVICE

LE CHEF PROPRIÉTAIRE JOSEPH SARRAZIN VOUS PROPOSE UN MENU METTANT EN VEDETTE

LES TRÉSORS DE LA MER ET DE LA PÊCHE DU QUÉBEC !!!

EN COLLABORATION AVEC L'ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE : **AQIP**

LE COCKTAIL DE BIENVENUE

Californie, Napa Valley, Bulles rosées, Mumm

REPAS EN STATION DES PRODUITS MARINS

Bisque de crustacés à l'huile de truffe noire et croûtons à l'ail

Salade de crabe commun sur blinis, mayonnaise au piment d'Alep

Cube de saumon façon gravlax aux algues gaspésiennes, crème au citron et ciboulette

Méli-Mélo de fruits de mer à la Provençale

Tartare de saumon frais et saumon fumé à l'érable, mayonnaise au gingembre et échalotes vertes

Un homard / personne — Beurre à l'ail et à l'estragon

Crevettes nordiques sur écailles, sauce chili et raifort

½ beignet de morue, émulsion au paprika fumé

Planche de poissons fumés, maquereau au poivre noir, truite arc-en-ciel au citron et à l'aneth, saumon fumé

Noix de pétoncles en ceviche, jus de lime, oignons rouges, poivrons et bouquet de coriandre fraîche

Escabèche de turbot et fenouil croquant sur pain naan

Risotto de la mer

LES À CÔTÉS

Salade estivale de poires confites et betteraves, émulsion miel et balsamique

Salade de pommes de terre et bacon, mayonnaise au piment chipotlé

Planche de pâtés et terrines du terroir

Assortiment de fromage du Québec

LE DESSERT — SERVICE À L'ASSIETTE

Tartelette au citron et meringue brûlée, gel à la framboise



🌿 | **AQIP**




MUMM NAPA
NAPA VALLEY