

Dîner Olo 2020

Un menu gastronomique 3 services composé de produits locaux, préparé par Agnus Dei et livré à votre porte. Faites votre choix!

Option 1 : Menu principal avec viande

Bouchées cocktail

- Tomates cerises jaunes, bufflonne du Québec et perles de balsamique
- Crevettes grillées, chili sucré, orange confite et daikon
- Suprême de caille laqué, basilic thaï et mangue
- Potager de petits légumes en terreau d'olive, accompagné de trempette toscane

Plat principal

- Filet de veau en cuisson lente, servi chaud ou froid, style tataki, sur polenta panée, sauce ponzu

Accompagnements

- Patates rates et oignons cipollini confits
- Courge et choux de Bruxelles, huile d'olive
- Salade croustillante aux noix de cajou et edamames
- Petits pains et garniture de mesclun diabolique

Dessert

- Duo de tartelette miroir d'agrumes et chocolat bio 74% au sésame rôti, harmonisé par le fruit du miracle et le poivre de Sichuan rouge



Option 2 : Menu principal avec protéines végétales

Bouchées cocktail

- Tomates cerises jaunes et perles de balsamique
- Brochettes de mini falafels
- Brochettes de parisiennes de melon au gin, basilic thaï
- Potager de petits légumes en terreau d'olive, accompagné de trempette toscane

Plat principal

- Tofu fumé, salade locale, endive, carottes, noix torréfiées, épeautre, tahini/citron/sauce soya et huile d'olive extra vierge

Accompagnements

- Patates rates et oignons cipollini, mayo végane citronnée et oignons frits
- Courge et choux de Bruxelles huile d'olive, vinaigre de Banyuls
- Salade croustillante aux noix de cajou et edamames
- Petits pains, garniture de mesclun diabolique

Dessert

- Magnum de fève de Tonka, chocolat noir
- Expérience gastronomique citron-chocolat avec le fruit du miracle

Fondation

