

Agnus Dei

agnusdei.ca
info@agnusdei.ca

T 514 866 2323
F 514 866 2313

530 rue Bonsecours
Montréal, H2Y 3C5



Ces menus nécessitent la présence de cuisiniers et de serveurs sur place ainsi que l'équipement de cuisine.

Des frais supplémentaires s'appliquent pour les groupes de moins de 30 personnes.

Nous pouvons créer d'autres menus ou des plats sur mesure pour vous à prix variés.

Entrées

FROIDES

Gravlax de saumon, espuma de pois à la menthe sur ruban de concombre et betterave au gingembre 8

Gâteau de crabe bleu et fèves noires, crevette marinée à la citronnelle 14

CHAUDES

Mignon de porc rôti, demi-glace à l'érable, pacanes et bourbon 10

Portobello mariné à l'estragon et rémoulade de céleri-rave à l'huile de truffe 6

Soupes

Crème de chou-fleur et panais, émulsion à l'estragon 4

Bouillon noble à l'oignon caramélisé et raviolis d'épinards au Parmesan 5

Plats

Carré fondant d'épaule d'agneau à la fleur d'hibiscus 25

Cuisson lente de boeuf mariné, sauce au poivron rôti et paprika fumé 22

Suprême de volaille grillé, velouté de pleurotes à la vanille et au citron 23

Longe de veau farcie au chou rouge, sauce aux bleuets et champagne 28

Accompagnements

Tagliatelle de légumes du marché

Gâteau de pomme de terre

Pain et beurre

Fromages

Tatin de betterave au chèvre cendré 6

Trilogie de fromage et ses garnitures 10

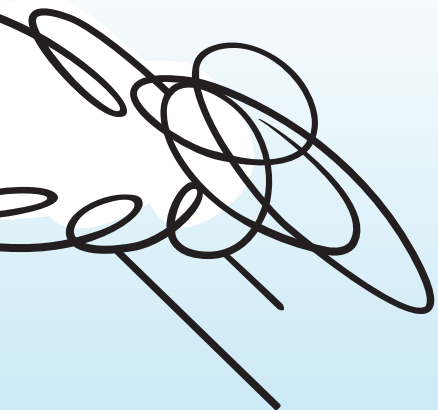
Desserts

Trinité d'érable

Biscuit, mousse légère et crème catalane 7

Club sandwich aux pistaches et aux griottes accompagné de frites d'ananas 9

Café liégeois; crémeux de chocolat gianduja et crème légère au mascarpone 6



Agnus Dei

agnusdei.ca
info@agnusdei.ca

T 514 866 2323
F 514 866 2313

530 rue Bonsecours
Montréal, H2Y 3C5



Ces menus nécessitent la présence de cuisiniers et de serveurs sur place ainsi que l'équipement de cuisine.

Des frais supplémentaires s'appliquent pour les groupes de moins de 30 personnes.

Nous pouvons créer d'autres menus ou des plats sur mesure pour vous à prix variés.

Entrées

FROIDES

Ceviche de pétoncle au yuzu, brisures de framboise et caviar d'algue au wasabi 10

Lyonnaise d'haricots fins à l'esturgeon de Kamouraska 12

Moelleux de tomate vigne, feta mariné et émulsion de concombre fraîcheur 6

CHAUDES

Magret de canard poché au vin rouge, marmelade de carotte à l'orange et au romarin 8

Soupes

Déclinaison de céleri-rave cressonnaire 4

Gaspacho de fraises de nos régions et chiffonnade de fenouil 6

Plats

Surf and turf d'aile de raie et collier de veau à la tapenade, sauce tonato 32

Suprême de volaille farci aux pignons de pin, chorizo et épinards 24

Mignon de boeuf grillé sauce Montmorency 25

Carré d'agneau aux herbes du bas du fleuve 29

Accompagnements

Tagliatelles de légumes du marché

Crêpe de pois cassés

Pain et beurre

Fromages

Trilogie de fromage et ses garnitures 10

Fromage frais aux herbes sur pain d'épices, crème sure et tomate à la vanille 7

Desserts

Croustillant praliné choco-pistache 8

Crème catalane à la vanille bourbon sur tuile de biscuit et pain d'épice 7

Cylindre chocolaté farci d'une compote pomme et banane, nappé de noisettes pralinées 7