

# Menu

## Cedars CanSupport 25<sup>e</sup> Anniversaire-hommage

Une expérience gastronomique avec des grands chefs de Montréal

### Apéritifs

*Gorgonzola, chutney poire au miel de châtaigne et réglisse, chips de poire et shiso vert  
Le "cornet de beef» (cornet gauffré au soya -rose noire), queue de bœuf et son consommé pris en  
gelée rafraichit au yuzu*

*Mille-feuille de foie gras, champignons de paris et émulsion pomme-lime, mélisse fraîche*

*Lollipop chocolat blanc, caviar et basilic*

*Concombre acidulé, crème de sésame, riz grillé et huile d'aneth*

*By Chef Stéphan Rémon, Mon Traiteur*

...

*Saumon King mariné, brioche, radis rose et yogourt au yuzu*

*Croustillant de crabe des neiges, chutney de mangue et basilic*

*Pomme épicée, boudin noir et cheddar fumé*

*Tartare de légumes, canneberge et noix de pins*

*Portobello grillé, fromage Appalaches, poire confite à la bière*

*Executive Chef Matthieu Saunier, Osco! Restaurant at the InterContinental Montreal Hotel*

### Entrées

*Rouget en ceviche, chili, mélange d'épices, pomme grenade*

*By Chef Fisun Ercan, Barbounya and Restaurant Su*

...

*Terrine de foie gras, fraise d'automne, rhubarbe, pain de gène et rayon de miel*

*By Executive Chef Jonathan Lapierre-Réhayem, Restaurant Laloux*

### Plats Principaux

*Grilled sustainable BC Albacore, squid ink emulsion, pico de gallo & jalapeño purée*

*By Chef Antonio Park, Park Restaurant*

...

*Boeuf short Ribs Braisé 4 heures. Jeunes carottes à l'orange Champignons Pioppini et oignons  
caramélisés*

*By Executive Chef Olivier Perret, Renoir Restaurant at the Sofitel Hotel*



# Menu

## Cedars CanSupport 25<sup>e</sup> Anniversaire-hommage

Une expérience gastronomique avec les grands chefs de Montréal

### *Dessert Table*

*Luna : Suprême de vanille à la senteur d'argousier  
By Pastry Chef Roland Del Monte, Renoir Restaurant at the Sofitel Hotel,*

...

*Intense : Boule chocolat blanc, Biscuit sablés /spéculos et Mousse chocolat caramel  
By Chocolate Artisan Christophe Morel, Morel Chocolatier,*

...

*Natura : Mousse "Or noir lacté", noisettes croustillantes, crémeux passion vanille et  
marmelade d'orange semi-confite  
By Pastry Chef Olivier Potier, Pâtissier Farinex,*

...

*Le sicilien : Compotée d'abricots. Mousse et biscuits pistache  
By Pastry Chef Laurent Pagès, Laurent Pagès Pâtisserie,*

...

*Stella : Mousse banane citron vert, croustillant pate sucré et chantilly lait OCOA  
Éclipse : Crème brûlée vanille. Mousse chocolat Alunga.  
By Pastry Chef Nicolas Dutertre, Cacao Barry*

*Coffee, Tea and Espresso Station*

*\*Bread\**

*By Chef Jeffrey Finkelstein, Boulangerie HOF Kelsten*

