

## **MENU GROUPE 2021**

***Sélectionnez 2 entrées, 3 plats principaux et 1 dessert***

*(5\$ de plus par choix additionnel applicable sur tous les items)*

### ***Entrées***

Salade verte

Salade César

Tataki de bœuf, chimichurri aux agrumes - **extra 4\$**

Ailes de canard confites, sauce maison La Forge - **extra 10\$**

Tartare de thon rouge, pêche écoresponsable, guacamole, lime, won-ton frits - **extra 11\$**

Mini burger de Foie gras, moutarde de mangue caramélisée - **extra 14\$**

### ***Plats principaux***

Tous nos plats sont servis avec brochettes de pommes de terre grelots,  
asperges, sauce au poivre ou sauce bordelaise

Filet mignon 8oz - **72\$**

Filet mignon 12oz - **79\$**

Filet mignon 8oz La Forge - **79\$**

*(Filet mignon avec foie gras et champignons, sauce bordelaise)*

Contre filet coupe New York 14 oz - **72\$**

Faux-filet 16 oz - **74\$**

Contre-filet coupe Kansas 20oz - **82\$**

Magret de canard rôti - **64\$**

Saumon grillé de l'Atlantique, sauce vierge - **50\$**

Longe d'Esturgeon bio du Canada, rub de curcuma - **65\$**

Cappellacci à la courge, pétoncles et crevettes d'Argentine - **59\$**

*(Option végétarienne sur demande)*

Le Végétarien de la Forge - **50\$**

## ***MENU GROUPE 2021***

### **Accompagnements au choix (*en extra*)**

Gratin Dauphinois - 8\$

Purée de pommes de terre au homard - 14\$

Asperges grillées - 12\$

Crevette 6/8 – 12\$ à l'unité

Queue de homard grillée - 27\$ à l'unité

Sauce béarnaise - 10\$

Beurre d'herbes -6\$

Beurre de truffe – 9\$

Beurre de homard – 9\$

### **Desserts**

Le chocolat signature La Forge

Gâteau au fromage marmelade de pomelos

Pouding chômeur maison, glace à la vanille - *extra 6\$*

Café ou Thé inclus

- *Ce menu est valide pour les groupes de 20 personnes et plus.*
- *La taxe de 3 % de l'Association de villégiature Tremblant ainsi que le service 15% seront ajoutés à votre facture.*
- *Prix sujets à changement sans préavis.*