

table d'hôte

Disponible tous les jours à partir de 17 h.

Choix d'entrée

CARPACCIO DE BETTERAVES, FROMAGE DE CHÈVRE & NOISETTES

Vinaigrette balsamique aux framboises / menthe / avelines

CRAB CAKE & ROQUETTE CITRON & POMME

Coulis de poivrons / mayo aïoli / crabe / homard / crevettes / goberge / pomme de terre

GRATIN DE COURGES DU MOMENT & CANARD CONFIT

Canneberges / crème / mozzarella / oignons verts

POTAGE DU MOMENT

PIZZA FINE AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS & TROIS FROMAGES

Sauce crème à l'ail / portobellos / pleurotes / shiitakes / champignons de Paris / huile de truffe / tomates / basilic frais
parmesan / mozzarella / gouda fumé

41 \$

TARTARE DE THON ROUGE DES OLMÈQUES

Avocat / mangue / lime / coriande / huile d'olive / tabasco
Servi avec frites allumettes & salade

44 \$

CÔTE DE PORC GRILLÉE AU SEL ROMARIN & BEURRE COMPOSÉ

Vin blanc / échalotes grise / persil / thym
Servi avec frites de patates douces & salade roquette & pomme

46 \$

OSSO BUCCO DE VEAU À LA MILANAISE, PAPPARDELLES, GREMOLATA & CROÛTONS À L'AIL

Fond de veau maison / carottes / champignons de paris / tomates broyées / beurre / crème / vin rouge / ail / persil
zeste de citron / huile d'olive / copeaux de parmesan

50 \$

NY AAA **10 OZ**, BRIE FONDANT & SAUCE AU PINOT NOIR

Demi-glace / beurre / crème / échalote grise / vin rouge
Servi avec pomme de terre au four & légumes

58 \$

CÔTE DE BOEUF AU JUS AAA **10 OZ**

Légumes / accompagnement au choix
Servi médium saignante / Vérifiez avec votre serveur pour la disponibilité

51 \$

CÔTE DE BOEUF AU JUS AAA **20 OZ**

Légumes / accompagnement au choix
Servi médium saignante / Vérifiez avec votre serveur pour la disponibilité

63 \$

Dessert à la carte au choix. Café, thé ou lait inclus.

Remplacez votre dessert par un café alcoolisé / 2 \$