table d'hôte

Disponible tous les jours à partir de 17 h.

Choix d'entrée

CARPACCIO DE GRAVLAX DE BOEUF TORCHÉ, ORANGE SANGUINE, FROMAGE DE BREBIS & PISTACHE
Poivre noir / poivre rose / thym / caramel balsamique / gin / roquette / vinaigre de champagne / échalotes françaises / huile de pépin de raisin

BALUCHON DE CHAMPIGNONS, SAUCE FORESTIÈRE AVEC FROMAGE BRIE & CHÈVRE
Roquette / pommes vertes / sirop & compote de canneberges / duxelles de champignons / pleurote Mini King / pâte phyllo
vinaigre balsamique / huile d'olive / citron

PIEUVRE POÊLÉE, SAUCE ROMESCO & TAPENADE MÉDITERRANÉENNE
Huile d'olive / tomates séchées / poivrons rouges grillés / amandes / olives / ail / basilic / échalotes françaises /
câpres / citron confit / artichauts

CREVETTES À L'AIL GRATINÉES AU CHEDDAR FORT & MINI PAINS À L'AIL
Beurre / ail / persil / cheddar jaune / parmesan

POTAGE DU MOMENT

PIZZA À LA CÔTE DE BOEUF, RASSEMBLEU & RANCH AU BLEU GORGONZOLA **42 $**
Mozzarella frais / sauce BBQ whiskey maison / romarin / champignons / oignons rouges

TARTARE DEUX SAUMONS, MAYONNAISE CLASSIQUE À L'HUILE D'OLIVE AVEC POMME VERTE, GRENADE & BOMBE DE FROMAGE À LA CRÈME À L'ANETH **48 $**
Calvados / citron / échalotes grises / câpres / moutarde de dijon / persil / servi avec frites allumettes & salade

RISOTTO À LA BISQUE DE HOMARD & PÉTONCLE FUMÉ & FLAMBÉ AU CHIC CHOC **51 $**
Parmesan / crème 35% / beurre / safran / citron / ciboulette / micropousses / ail

BRISKET DE BOEUF FUMÉ DU HANGAR, PURÉE DE COWBOY & SALADE DE KALE **57 $**
Nappé de sauce BBQ maison / pomme de terre / bacon / crème sure / oignons verts / maïs fumé / beurre / cheddar américain
pommes Granny smith / canneberges séchées / huile d'olive / vinaigrette canneberge balsamique / moutarde de dijon / graines de tournesol

SUPRÊME DE PINTADE, SAUCE CRÉMEUSE À LA VOLAILLE, CIDRE & POMME, ACCOMPAGNÉ D'UN GRATIN DAUPHINOIS & BROCOLI AMANDINE **52 $**
Fond de volaille maison / courge Butternut / fromage cheddar jaune / échalotes françaises / vin blanc / crème /
beurre / ail / sauge / ciboulette

ÉMINCÉ DE STEAK DE HAMPE (SKIRT) AAA **7 OZ** **58 $**
NAPPÉ DE SAUCE BORDELAISE, SERVI SAIGNANT
Fond de veau maison / vin rouge / beurre / moelle osseuse / thym / ciboulette
Servi avec frites allumettes & légumes

JOUE DE BOEUF FUMÉE & BRAISÉE LENTEMENT AVEC PURÉE ONCTUEUSE DE POMMES DE TERRE & CÉLERI RAVE, BETTERAVES MARINÉES & CAROTTES NANTAISES GLACÉES AU MIEL **56 $**
Fond de veau maison / échalotes françaises / beurre / crème / thym / porto / cacao / espresso / micropousses

CÔTE DE BOEUF AU JUS AAA **10 OZ** **56 $**
Légumes / accompagnement au choix
Servie médium saignante / *Vérifiez avec votre serveur pour la disponibilité*

CÔTE DE BOEUF AU JUS AAA **20 OZ** **69 $**
Légumes / accompagnement au choix
Servie médium saignante / *Vérifiez avec votre serveur pour la disponibilité*

Dessert à la carte au choix. Café, thé ou lait inclus.
Remplacez votre dessert par un café alcoolisé **/ 2 $**