

table d'hôte

Disponible tous les jours à partir de 17 h.

Choix d'entrée

BURRATA CLASSICO +4\$

Tomates cerises / basilic frais / huile d'olive / fleur de sel

GRAVLAX À LA GRENADE, BRUNOISE DE LÉGUMES RACINES

Mascarpone / aneth / betteraves / carottes / céleri-rave / balsamique blanc / lime / huile de raisin / chips de taro

CARPACCIO BOEUF EN CROUTE DE CAFÉ, PIGNONS ET TRUFFE

Duxelles de champignons / vinaigre de vin rouge / mayo soya épicée / pousses fraîches / fleur de sel

CROUSTILLANT DE BRIE À LA COURGE

Courge du moment / coulis de poivrons grillés / chutney de canneberges / quinoa / roquette citron & pomme

POTAGE DU MOMENT

PIZZA FINE, PANCETTA, BUTTERNUT & AIL RÔTI

Échalotes marinées / mozzarella / roquette / parmesan

38 \$

TARTARE DE BOEUF AUX OIGNONS CONFITS, DEUX FROMAGES ET JERKY

Mayo / oignons miel / fromage Classique fumé / Fin Renard / oignons frits

45 \$

SALADE TIÈDE AVEC MAGRET DE CANARD FUMÉ

Poires asiatiques / pacanes rôties / fromage Louis Cyr / oranges sanguines séchées / vinaigrette balsamique figue & porto roquette & mesclun

47 \$

RISOTTO BISQUE DE HOMARD ET PÉTONCLES FUMÉES

Crevettes nordiques / mini pétoncles / crème / vin blanc / rhum Chic-Choc / roquette / parmesan

48 \$

FILET DE DORÉ POÊLÉ & BEURRE BLANC

Polenta frite aux champignons forestiers / légumes

49 \$

JOUE DE BOEUF BRAISÉE, SAUCE CACAO & CABERNET SAUVIGNON

Purée de pommes de terre / carottes tournées / pousses fraîches

49 \$

FILET D'ÉPAULE EN CROÛTE SÈCHE BBQ & SAUCE WHISKEY

Légumes & pomme de terre au four

50 \$

CÔTE DE BOEUF AU JUS AAA 10 OZ

Légumes / accompagnement au choix

Servie médium saignante / Vérifiez avec votre serveur pour la disponibilité

51 \$

CÔTE DE BOEUF AU JUS AAA 20 OZ

Légumes / accompagnement au choix

Servie 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 \$