

Entrées à découvrir!

Pomme de ris de veau

Sauce aux champignons des bois

16

Accra de morue

Verdure croquante aux fines herbes

13

Cocotte d'escargots, crème d'ail et estragon

14

Foie gras de canard

Pain au levain grillé et gelée du moment

20

Gravlax de saumon à l'aneth

Céleri remoulade et chips de brick

12

Cigare de boudin artisanal de Marieville

Pommes grelots, sauce gastrique

14

Gracieusement offert

en amuse-bouche

Corbeille de pain
artisanal au levain
Mousse de foie
Beurre & cornichons

Corbeille de pain &
beurre
supplémentaire
3\$

Table d'hôte du midi

Verdurette
Ou
Potage du jour

Abats

<i>Rognons de veau au vin blanc et moutarde de Meaux</i>	24
<i>Boudin noir bio, tombée de pommes au Calvados</i>	24
<i>Foie de veau de lait poêlé, oignons caramélisés et bacon</i>	28
<i>Cervelle de veau, beurre noisette, citrons et câpres</i>	24

Viandes

<i>Lapin de St-Tite mijoté à la moutarde et érable</i>	29
<i>Bœuf bourguignon du Patron & pâtes</i>	26
<i>Filet mignon Angus AAA sur le grill, sauce aux champignons sauvages</i>	44
<i>Confit de canard du Québec & pommes allumettes</i>	25
<i>Bavette AAA grillée, sauce aux échalotes et vin rouge</i>	31

Dessert du jour 5

Menu du poissonnier



Huitres & mignonette

18\$/6

34\$/12

Potage des maraîchers

ou

Verdurette

Nouvel arrivage (prix du marché)

*Grande salade César au
thon rouge sauvage* 28

Saumon à la crème d'agrumes 29

Tartare de saumon au goût du chef, verdurette & fins croûtons 27

