

***Courtoisie de
la maison***

*Baguette
artisanale au
levain, mousse de
foie de volaille
maison, beurre
& cornichons
offerts en
amuse-bouche*

*Corbeille de pain
supplémentaire
3\$*

Menu

2 services (entrée & plat) 39\$

4 services (entrée, potage, plat & fromage) 45\$

Entrées

*Carpaccio de bœuf, mayo truffée,
parmesan & graines de moutarde*

Gravlax de saumon à l'aneth & rémoulade de céleri-rave

*Tataki de thon rouge sauvage
concombre & gelée de gingembre (extra 4\$)*

Rillettes de gibier, compote d'oignons confits & croustons

Accra de morue & salade croquante aux fines herbes

Vol au vent d'escargots, crème d'ail & tomates séchées (extra 4\$)

Cœur de romaine grillée façon César

Salade de betteraves marinées, tomates & chèvre

Pommes de ris de veau, sauce au foie gras & champignons (extra 7,5\$)

Foie gras au torchon, pain grillé & gelée du moment (extra 20\$)

Potage des maraîchers

Plats Principaux

Nos poissons...

Pavé de saumon à la crème d'agrumes

Nouvel arrivage frais du marché (prix sujet à extra)

Nos abats...

Boudin artisanal de Marieville, pommes & pignons au Calvados

Rognons de veau à la crème, vin blanc & moutarde de Meaux

Foie de veau de lait poêlé, tombée d'oignons confits et bacon

Cervelle de veau, beurre noisette & citron

Nos viandes...

Éventail de magret de canard rôti, sauce au Porto & bleuets

Papardelles au mijoté de lapin à la moutarde & érable, roquette

Souris d'agneau confite, sauce moutarde & thym (extra 4\$)

Poitrine de volaille au cheddar fumé, sauce crème aux tomates séchées

Bavette de bœuf Angus AAA & sauce poivrade (extra 5\$)

Bœuf Bourguignon du patron & purée de pommes de terre

Carré d'agneau du Qc en croûte de moutarde & chimichurri (extra 14\$)

Filet mignon Angus AAA, sauce aux champignons sauvages (extra 18\$)

Tartare de bœuf Angus, frites allumettes et croûtons (extra 13\$)

Surf n'Turf

Filet mignon Angus AAA sur le grill & sauce aux champignons

Crevettes (3) grillées, huile infusée à l'ail & herbes (extra 28\$)

**

Assiette de fromages du Québec

(avec menu 4 services)

**

Tarte Tatin démente pour 2 / 22\$

Accompagnée de deux Cidre de Glace 10ans d'Intermiel

*** À commander en début de repas***