

TABLE D'HÔTE

MENU 2 SERVICES (ENTRÉE - PLAT) | **\$42.00**

MENU 4 SERVICES (ENTRÉE - POTAGE - PLAT - FROMAGE) | **\$52.00**

AMUSE-BOUCHE OFFERT

Baguette artisanale, mousse de foie de volaille maison, cornichons & beurre

CORBEILLE DE PAIN SUPPLÉMENTAIRE + \$3

NOS ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON , CROUTON AU LEVAIN GRATINÉ AU CHEDDAR 2 ANS +\$4

GRAVLAX DE SAUMON AU PASTIS & ANETH, CÉLERI REMOULADE

COEUR DE ROMAINE GRILLÉE FAÇON CÉSAR, BACON DE ST-AMBROISE-DE-KILDARE

COCOTTE FEUILLETÉE D'ESCARGOTS CRÈME AUX TOMATES SÉCHÉES & AIL + \$5

ACCRAS DE MORUE D'ISLANDE, CRÈME SURE À LA LIME

TARTARE DE BETTERAVES MARINÉES, CHÈVRE, NOIX & ROQUETTE

TATIN AU BOUDIN NOIR ARTISANAL, CHÈVRE, POMMES & OIGNONS FONDANTS

CARPACCIO DE BOEUF ANGUS, MAYO TRUFFÉE, GRAINS DE MOUTARDE & PARMESAN

RIS DE VEAU, SAUCE AU FOIE GRAS, CHAMPIGNONS & TRUFFE +\$8.5

FOIE GRAS DE CANARD DU QUÉBEC AU TORCHON, BRIOCHE DES 3 GALOPAINS GRILLÉE, CAMEL SALÉ & CHUTNEY DE POMMES +\$20

Suggestion d'accompagnement du foie gras :
verre de Sauternes Bastor Lamontagne 2019 + \$16

POTAGE AUX LÉGUMES DE SAISON

(MENU 4 SERVICES)

NOS PLATS

LES CLASSIQUES

ROGNON DE VEAU & CRÈME MOUTARDE À L'ANCIENNE

CERVELLE DE VEAU & BEURRE NOISETTE

PARMENTIER DE BOUDIN NOIR ARTISANAL

POISSONS

SAUMON AU MISO, SOJA & ÉRABLE SUR LÉGUMES FONDANTS

NOUVEL ARRIVAGE DU POISSONNIER

Sujet à
extra

RAVIOLES DE HOMARD CRÈME D'AIL ET FENOUIL

+ \$ 8

VIANDES

PAPPARDELLE AU JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, ROQUETTE & PARMESAN

TOMAHAWK DE PORC DU QUÉBEC SUR LE GRILL, SAUCE À LA DIJON & ÉRABLE

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, ÉPINARDS & CANARD CONFIT ** OPTION VÉGÉ **

BOEUF BOURGUIGNON DU PATRON & POMME PURÉE AU BEURRE

BAVETTE DE BISON SUR LE GRILL & BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

+ \$ 7

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, SAUCE MOUTARDE & THYM

+ \$ 9

STEAK D'ONGLET GRILLÉ, SAUCE POIVRADE, FRITES & MAYO MAISON

+ \$ 8

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE MOUTARDE & CHIMICHURRI

+ \$ 16

MAGRET DE CANARD ROUGIÉ, SAUCE AUX FRAMBOISES & PORTO

EXTRA

FRITES MAISON ET MAYO TRUFFE + \$ 6

CREVETTES À L'HUILE D'AIL + \$ 10

FOIE GRAS POÊLÉ + \$ 18

INFUSÉE (3)

ASSIETTE DE FROMAGE

(MENU 4 SERVICES)

NOTRE DESSERT INCONTOURNABLE

♥ TARTE TATIN AUX POMMES + 2 CIDRES DES GLACES (2 PERS.)
Caramel au beurre & à la fleur de sel, glace à la vanille

+ \$ 26

À commander en début de repas, 1h de cuisson