

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, cornichons & beurre

CORBEILLE DE PAIN SUPPLÉMENTAIRE

+\$3

NOS ENTRÉES

MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON

GRAVLAX DE SAUMON AU PASTIS & ANETH

ROMAINE GRILLÉE FAÇON CÉSAR & BACON

COCOTTE FEUILLETÉE D'ESCARGOTS CRÈME AUX TOMATES
SÉCHÉES & AIL

+\$5

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

BETTERAVES MARINÉES, CHÈVRE, NOIX & ROQUETTE

CROMESQUIS DE BOUDIN NOIR ARTISANAL, MAYO À L'ÉRABLE &
POMMES

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

PARMENTIER DE BOUDIN NOIR ARTISANAL & POMMES FONDANTES

ROGNON DE VEAU & CRÈME MOUTARDE À L'ANCIENNE

CERVELLE DE VEAU & BEURRE NOISETTE

FOIE DE VEAU POÊLÉ, TOMBÉE D'OIGNONS & BACON

+ \$ 12

BOEUF BOURGUIGNON DU PATRON & POMME PURÉE AU BEURRE

POISSONS

NOUVEL ARRIVAGE DU POISSONNIER

prix sujet à extra

RAVIOLES DE HOMARD À LA CRÈME D'AIL & FENOUIL CONFIT

+ \$ 8

SAUMON AU MISO & SOJA CUIT AU FOUR SUR LÉGUMES FONDANTS

VIANDES

TOMAHAWK DE PORC DU QUÉBEC GRILLÉ SAUCE À LA DIJON & ÉRABLE

PAPPADELLE AU JARRET D'AGNEAU CONFIT, ROQUETTE & PARMESAN

BAVETTE DE BISON, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL & FRITES MAISON

+ \$ 7

MAGRET DE CANARD SAUCE FRAMBOISE & PORTO

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE MOUTARDE & CHIMI CHURRI

+ \$ 16

STEAK D'ONGLET 1855 GRILLÉ, OIGNONS FONDANTS & FRITES MAISON

+ \$ 8

CONFIT DE CANARD, POMME PURÉE & CRÈME MOUTARDE & THYM

FILET MIGNON AAA (70Z) SUR LE GRILL & SAUCE BORDELAISE

+ \$ 30

VÉGÉTARIEN

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, PESTO, ROQUETTE, AMANDES RÔTIES

EXTRA

FRITES MAISON & MAYO TRUFFÉE + \$ 6

FOIE GRAS ROUGIÉ POÊLÉ + \$ 18

ASSIETTE DE FROMAGE

AVEC 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