

TABLE D'HÔTE

MENU 2 SERVICES (ENTRÉE - PLAT) | \$44.00

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

AMUSE-BOUCHE OFFERT PAR LA MAISON

Baguette artisanale, mousse de foie, cornichons & beurre

CORBEILLE DE PAIN SUPPLÉMENTAIRE + \$3

NOS ENTRÉES

GRAVLAX DE SAUMON AU PASTIS & ANETH, CÉLERI REMOULADE

COEUR DE ROMAINE GRILLÉE FAÇON CÉSAR

TATIN DE BOUDIN NOIR ARTISANAL, CHÈRE & COMPOTE D'OIGNONS

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

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

TARTARE DE BETTERAVES MARINÉES, CHÈVRE & NOIX TORRÉFIÉS

SOUPE À L'OIGNONS À LA BIÈRE ROUSSE, CROUTON GRATINÉ AU CHEDDAR AFFINÉ 2 ANS + \$4

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, & POMMES FONDANTES

POISSONS

NOUVEL ARRIVAGE DU POISSONNIER

**prix sujet à
extra**

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

+ \$ 8

SAUMON AU MISO, SOJA & ÉRABLES SUR LÉGUMES FONDANTS

VIANDES

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

PAPPARDELLE AU JARRET D'AGNEAU CONFIT, ROQUETTE & PARMESAN

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

+ \$ 8

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 RÔTIÉS

UNE GÂTERIE! 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