



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 49\$

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES 37\$

(AMUSE-BOUCHE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT)

LES + = EN SUPPLÉMENT DU FORFAIT OU TABLE D'HÔTE

HEURES D'OUVERTURES : 17H À 19H30

LES AMUSE BOUCHES

\$ À LA CARTE

-   **POTAGE** selon l'INSPIRATION du moment 5
-    **PANACHÉ DE FEUILLAGES**, VINAIGRE DE MIEL 5
-  **CAPPUCCINO DE HOMARDS**, BISQUE DE HOMARD, HUILE DE TRUFFLE ET CRÈME MONTÉE +2\$ 7

LES ENTRÉES

- ★ **CÉSAR DU GREG**, GRATINÉE AU PARMESAN, LARDONS ET CROÛTONS +3\$ 15
- ★ **SAUMON FUMÉ** à CHAUD MAISON, MAYONNAISE à L'ÉRABLE, ÉCHALOTES MARINÉES ET CAPRONS 14
- PARMENTIER AU CANARD**, GRATIN DAUPHINOISE, JULIENNE DE LÉGUMES RACINE, SAUCE VIN ROUGE, ET OIGNONS FRIT 14
- RAVIOLI DU MOMENT**, FAÇONNÉ à LA MAIN ET 100% MAISON (DEMANDER à VOTRE SERVEUR) 15
- ★ **TARTARE DE BŒUF**, MAYO TARTARE à LA TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN, AMANDES, CAPRONS ET OIGNONS FRITS +4\$ 17
- ★ **TARTARE DUO DE SAUMON**, ÉCHALOTES MARINÉES, CAPRONS, MAYO TARTARE SAUCE VIERGE, CONCOMBRE, POIVRON ET GINGEMBRE +3\$ 16

LES PRINCIPAUX

DE LA MER

POISSON ARRIVAGE DU JOUR

\$\$\$

CHEF : Christopher

 = végétalien  = végétarien  = Sans Gluten  = Option sans gluten



DE LA TERRE (SERVI AVEC LÉGUMES DU MOMENT)

\$ À LA CARTE

-  **MACREUSE BRAISÉE** 7OZ— AU VIN ROUGE, CUIT SOUS VIDE 14H 26
-  **CÔTES DE LEVÉE **ST-LOUIS****- FUMÉ MAISON, SAUCE BBQ +3\$ 28
-  **OSSO BUCCO DE PORC**, BRAISÉ 12 HEURES, SAUCE TOMATÉE 25
-  **CANARD DU LAC BROME**, CUISSE SAUMURÉE ET CONFITE DANS SON GRAS 26
-  **CUISSÉ DE LAPIN**- SAUCE CRÈME ET MOUTARDE À L'ANCIENNE, CUIT SOUS VIDE AU GRAS DE CANARD 14H +4\$ 29

CHOISIR 1 SAUCE
Sauce chimichurri ou Sauce aux poivres
ou Sauce vin rouge

ET CHOISIR 1 ACCOMPAGNEMENT
Légumes du moment
ou Mousseline de pommes de terre, ail confit et roquette

VÉGÉTARIEN

-  **FETTUCINI MAISON**, CRÈME, MORILLES, FROMAGE DE CHÈVRE, AMANDES RÔTIÉS ET CROÛTONS+2\$ 26

LES DESSERTS

-  **CRÈME BRULÉE** À L'ORANGE ET GRAND MARNIER 8

DESSERT DU JOUR \$

CHEF : Christopher

 = végétalien  = végétarien  = Sans Gluten  = Option sans gluten

Composer le poste 2028 pour procéder à la commande. **Toute commande doit être faite pour 19h au plus tard.**
Possibilité de livraison à la chambre ou de ramasser le plateau au comptoir du restaurant.
Après votre repas, veuillez déposer votre plateau dans le corridor. Merci!