



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 52.50\$
LES + = EN SUPPLÉMENT DU FORFAIT OU TABLE D'HÔTE

LES AMUSE BOUCHES

\$ À LA CARTE

-   **POTAGE SELON L'INSPIRATION DU MOMENT** 6
-    **PANACHÉ DE FEUILLAGES, VINAIGRE DE MIEL** 6
- CAPPUCCINO DE HOMARDS, BISQUE DE HOMARD, HUILE DE TRUFFLE ET CRÈME MONTÉE +2\$** 8
-    **CAROTTES EN 4 FAÇONS, CUITE À BASSE TEMPÉRATURE +2\$** 8

LES ENTRÉES

- ★ **CÉSAR DU GREG**, GRATINÉE AU PARMESAN, LARDONS, CROÛTONS ET PORC ÉFILOCHÉ +3\$ 17
- ★ **SAUMON FUMÉ** À CHAUD MAISON, SERVI FROID, MAYONNAISE À L'ÉRABLE, ÉCHALOTES MARINÉES ET CAPRONS 15
- PARMENTIER AU CANARD**, GRATIN DAUPHINOISE, JULIENNE DE LÉGUMES RACINE, SAUCE VIN ROUGE, ET OIGNONS FRIT 15
- RAVIOLI DU MOMENT**, FAÇONNÉ À LA MAIN ET 100% MAISON (DEMANDER À VOTRE SERVEUR) 16
- ★ **TARTARE DE BŒUF**, MAYO TARTARE À LA TRUFFE, COPEAUX DE PARMESAN, AMANDES, CAPRONS ET OIGNONS FRITS +4\$ 18
- ★ **TARTARE DUO DE SAUMON**, ÉCHALOTES MARINÉES, CAPRONS, MAYO TARTARE ET SES GARNITURES +3\$ 17
-  **FLANC DE PORC** PURÉE DE LÉGUMES, MEDLEY DE CHOUX ET CHIPS DE CAROTTES 15

LES PRINCIPAUX DE LA MER

POISSON ARRIVAGE DU JOUR \$\$\$

CHEF : CHRISTOPHER

SOUS CHEF : TOBY



= VÉGÉTALIEN



= VÉGÉTARIEN



= SANS GLUTEN



= OPTION SANS GLUTEN



DE LA TERRE (SERVI AVEC LÉGUMES DU MOMENT)

\$ À LA CARTE

 MACREUSE BRAISÉE 70Z— CUIT SOUS VIDE 14H DANS LE VIN ROUGE	27
 CÔTES DE LEVÉE **ST-LOUIS** - XXL FUMÉ MAISON, SAUCE BBQ +5\$	33
 OSSO BUCCO DE PORC, BRAISÉ EN SAUCE TOMATE 12 HEURES	26
 CANARD DU LAC BROME, CUISSE SAUMURÉE ET CONFITE DANS SON GRAS	27
 CUISSE DE LAPIN - SAUCE CRÈME ET MOUTARDE À L'ANCIENNE, CUIT SOUS VIDE AU GRAS DE CANARD 14H +4\$	30
 CÔTE DE PORC NAGANO THYM ET ROMARIN, CUIT SOUS VIDE ET GRILLÉE + 5\$	33
 ONGLET DE BŒUF, GRILLÉ, SERVI À POINT, CUIT SOUS VIDE +3\$	29

CHOIX DE 1 SAUCE

SAUCE CHIMICHURRI OU SAUCE AUX POIVRES
OU SAUCE VIN ROUGE

CHOIX DE 1 ACCOMPAGNEMENT

LÉGUMES DU MOMENT OU MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE,
AIL CONFIT ET ROQUETTE
OU GRATIN DE LÉGUMES DU MOMENT

VÉGÉTARIEN

 FETTUCINI MAISON, SAUCE CRÈME VIN BLANC ET CHAMPIGNONS A L'HUILE DE TRUFFES, AMANDES RÔTIES ET CHÈVRE +2\$	28
---	----

LES DESSERTS

 CRÈME BRULÉE À L'ORANGE ET GRAND MARNIER	9
GÂTEAU FROMAGE AUX CAROTTES ET CARAMEL +2\$	11
GÂTEAU TRUFFE, SUCRÉE & SALÉE AU CHOCOLAT	9
CHURROS ET CARAMEL MAISON	9
DESSERT DU JOUR	\$
 ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC POUR 2 PERS, 3 FROMAGES DE LA FROMAGERIE FRITZ KAISER "NOYAN" +8\$	16

CHEF : CHRISTOPHER

SOUS CHEF : TOBY



= VÉGÉTALIEN



= VÉGÉTARIEN



= SANS GLUTEN



= OPTION SANS GLUTEN