

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

Du mercredi au samedi dès 17h
.....

Entrées



Soupe du jour

Chaudrée de fruits de mer

Harmonie de laitues croquantes
Amalgame d'amandes, tournesol et fruits séchés

Rillettes de canard et foie gras
Biscottis aux amandes et leurs confitures

Brie fondant, noix de pécan et amandes
Pain bretzel croustillant et chutney réconfortant

Tiède bocconcini, tomates et basilic
sur raviolis au ricotta légèrement truffés, crémeux de balsamique

Crevettes laquées à l'érable relevées aux poivrons
et leurs tartelettes à l'oignon, soupçon de piri-piri

+2

Tataki de bœuf
et tartelette de chèvre chaud

+2

Boudin noir poêlé à l'érable
Étagé de pommes aux épices d'antan

+2

Carpaccio de pétoncles aux petits fruits
Rémoulade aux crevettes nordiques et mousseline au citron

+3

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

Du mercredi au samedi dès 17h
.....

Plats



Sauté de tofu aux petits légumes
relevé aux poivrons et à l'érable
46\$

Raviolis à la courge rôtie
surmontés d'un crémeux ballon de burratini, parfum d'automne
47\$

Fondantes bouchées de porc confites glacées à l'érable
Sauce à la tomate rouge fumée
49\$

Pavé de saumon, croûte fromagée au saumon fumé
Crémeuse sauce à la bisque de homard
50\$

Morue de l'Atlantique poêlée, nage de carottes au gingembre
Risotto au safran, paprika et parmesan, crumble de chorizo
52\$

Coquille de la mer
Crevettes, pétoncles et saumon dans un crémeux gratiné
54\$

Feuilleté de pétoncles et crevettes aux petits légumes
relevé au poivre de Madagascar sur basmati
54\$

Cuisse de canard confite aux agrumes et pommes de terre rattes confites
Marmelade d'agrumes, sauce à l'orange et à la framboise
55\$

Joue de bison braisée sur risotto forestier
Sauce au porto et cacao
57\$

Filet mignon de bœuf 6 oz, vieilli 60 jours
Brie fondant et duxelles de champignons, sauce légèrement truffée
67\$