

Entrées

Parfait de foie Kégo Cailles, raisins et rhum	16.00 \$
Fondue forestière et endives à l'érable	17.50 \$
Gravlax de bœuf au gin et raifort	17.00 \$
Mousseline de saumon frais et fumé maison	18.00 \$
Tartare de pétoncles aux fruits rouges	18.50 \$
Éclair aux crevettes du golfe	17.50 \$

**Foie gras de canard poêlé, en torchon ou en duo.
Ajoutez 16,00 \$ en table d'hôte ou 25,00 \$ à la carte**

Potages et salades

Potage saisonnier	7.50 \$
Salade de patates charcutière	8.00 \$
Soupe à l'ivrogne et fromage d'ici	9.50 \$
Velouté de panais, canard fumé	10.00 \$

Composez votre menu !

Choisissez une entrée, un potage ou une salade,
un dessert ou un fromage
et ajoutez 22,00 \$ au prix de votre plat.

Plats principaux

Poisson frais selon l'arrivage	36.50 \$
Cuisse de canard Goulu, gastrique à la griotte	39.50 \$
Tournedos de bœuf AAA, café-cognac	47.50 \$
Ris de veau à la crème moutardée	50.00 \$
Fruits de mer au beurre de Cabernet	49.50 \$
Médallions de cerf des Appalaches Grand Veneur	46.00 \$
Saumon au parfum de safran et clémentines confites	40.50 \$
Suggestion du chef	prix selon arrivage

Fromages et desserts

Sélection de fromages fins Québécois <i>Portion de 60 g à découvrir</i>	15.00 \$
Gianduja poivré Éclats de poires Coeur 72% Pacanes caramélisées	13.50 \$
Le Paris Brest Crèmeux choco-café Glace baileys	13.50 \$
La brûlée Tonka Moelleux citron Meringue Coquelicot	13.50 \$
Exotic Entremet vanille mangue Sorbet passion banane Gelée Ananas	13.50 \$
'Cheesy' Coco Gelée de framboise Coulis d'argousier	13.50 \$

La Pâtissière vous propose ??

Boissons

Café filtre, expresso, thé, infusion	3.00 \$
Cappuccino , double espresso	4.00 \$
Nos cafés flambés	11.00 \$