

## *Entrées*

Pressé de canard Goulu et Foie gras torchon	19.00 \$
Mozza di bufala Macioccia, tomate et ail noir de l'île	16.50 \$
Carpaccio de bœuf César	18.00 \$
Saumon saisi, concassé de raisins, pistache et estragon à l'huile d'olive citron, Maison Orphée	17.50 \$
Œuf écossais au crabe, maltaise	18.50 \$
Crevettes du golfe, cake au maïs sauce Romesco	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 printanière au fromage de Chèvre Des Neiges	8.00 \$
Soupe curry-coco, crevette grillée	10.50 \$
Velouté de céleri, Granny Smith et jambon	10.00 \$

### **Composez votre menu !**

Choisissez une entrée, un potage ou une salade,  
un dessert ou un fromage  
et ajoutez 24,00 \$ au prix de votre plat.

## Plats principaux

Poisson frais selon l'arrivage	36.50 \$
Mignon de porc Nagano et pétoncles beurre acidulé, chorizo	45.50 \$
Tournedos de bœuf AAA, marchand de vin à la moelle	49.50 \$
Duo de veau forestière	47.00 \$
Pavé de thon Albacore tempura	44.50 \$
Carré d'agneau à la moutarde au curcuma bio et féta Fattouche à l'huile à l'ail Maison Orphée	46.50 \$
Saumon au pamplemousse et poivre vert	41.00 \$
Suggestion du chef	prix selon le marché

*Le homard est arrivé*

# Fromages et desserts

<b>Sélection de fromages fins Québécois (2 x 30 gr )</b>	15.00 \$
<b>Choco</b> Entremet mousse au chocolat Sorbet aux fruits rouges Griottes macérées au Cabernet	13.50 \$
<b>L'Ambassadeur</b> Crème brûlée au Calvados Financier à l'huile d'olive	13.50 \$
<b>Giguamisu</b> Mousse mascarpone Biscuit au café Sauce expresso	13.50 \$
<b>Citron Velour</b> Cheese-cake citron Curd à l'argousier Meringue italienne	13.50 \$
<b>Tartufo</b> Bombe glacée pistache Crème anglaise au basilic Tuile	13.50 \$



# Boissons

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