

Entrées

Jambon persillé, légumes racines rémoulade	16.00 \$
Œuf en meurette des Sous-bois	17.00 \$
Thon Albacor à la flamme, pomme et gingembre	19.00 \$
Bloc de saumon boucané, lentilles et ravigote	18.00 \$
Carpaccio de bœuf , mozzarella Macioccia et tomate fumée	18.50 \$
Arancini au parfum de paëlla	18.00 \$

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 chou rouge aux graines de citrouille	8.00 \$
Minestrone	10.00 \$
Potage Parmentier crème sûre au caviar de Mujol	10.50 \$

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 \$
Pétoncles poêlés et boudin noir maison, à la noisette	45.50 \$
Filet de bœuf AAA grillé marchand de vin	49.00 \$
Magret de canard Goulu et chutney aux épices	46.00 \$
Jarret d'agneau braisé Alla Gremolata	44.00 \$
Ris de veau sauce Normande Cidre St-Laurent	50.00 \$
Saumon au velouté de moules safrané	41.00 \$
Suggestion du chef	prix selon le marché

Fromages et desserts

Sélection de fromages fins Québécois (2 x 30 gr) 15.00 \$

Choco 13.50 \$

Entremet mousse au chocolat
Sorbet aux fruits rouges
Griottes macérées au Cabernet

L'Ambassadeur 13.50 \$

Crème brûlée au Calvados
Financier à l'huile d'olive



Giguamisu 13.50 \$

Mousse mascarpone
Biscuit au café
Sauce expresso

Citron Velour 13.50 \$

Cheese-cake citron
Curd à l'argousier
Meringue italienne

Tartufo 13.50 \$

Bombe glacée pistache
Crème anglaise au basilic
Tuile

Boissons

Café filtre, expresso, thé, infusion 3.00 \$

Cappuccino , double espresso 4.00 \$

Nos cafés flambés 13.50 \$