

## *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 Non-Coupable** 13.50 \$

Brownies cacao et haricot noir  
Duo de ganaches chocolatées: Tonka & Matcha  
Rocher au riz soufflé

**Quino-Coco** 13.50 \$

Crèmeux au quinoa et lait de coco  
Légumes-racines glacés  
Soya et citrouille à l'érable

**Mille et une feuilles** 13.50 \$

Disques feuilletés  
Crème de patate douce  
Glace à l'huile d'olive

**Biquette** 13.50 \$

Tartelette au fromage Chèvre des Neiges  
Compote de canneberges  
Glace Boréale

**Frangipacane** 13.50 \$

Frangipane pacanes et poires  
Mousse Gianduja  
Crackers de pacanes

# Boissons

Café filtre, expresso, thé, infusion 3.00 \$

Cappuccino , double espresso 4.00 \$

Nos cafés flambés 13.50 \$