

Entrées

Parfait de foie de volaille, pain d'épices et griottes	16.00 \$
Cheese-cake de Feta, pistache et sésame	17.00 \$
Tartare de bœuf mousquetaire et tempura de champignons	18.00 \$
Mousseline de saumon, beurre blanc au céleri-rave	18.00 \$
Sushi pressé d'Albacore, croustilles de gingembre	18.50 \$
Fricadelle de crevettes et bisque de homard	19.00 \$

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 roquette et parmesan	8.00 \$
Ravioli de bœuf à la nage	10.00 \$
Velouté Pomodoro, mozza Macciocia et basilic	10.50 \$

Composez votre menu !

Choisissez une entrée, un potage ou une salade,
un dessert ou un fromage
et ajoutez 25,00 \$ au prix de votre plat.

Plats principaux

Poisson frais selon l'arrivage	36.50 \$
Pétoncles et pressé de porc Gaspor, jus de viande à l'hibiscus	45.00 \$
Filet de bœuf AAA grillé au bleu d'Elizabeth	49.50 \$
Médailles de cerf poivrade aux cassis	48.00 \$
Cuisse de canard Goulu, vinaigrette à l'échalote fumée	41.00 \$
Ris de veau Bercy et crumble au bacon	50.00 \$
Saumon au beurre de cabernet et chocolat noir	42.50 \$
Suggestion du chef	prix selon le marché

Fromages et desserts

Sélection de fromages fins Portion 2 x 30gr Produit du Québec	15.00 \$
Choco coupable ! Dôme au chocolat noir Cœur coulant aux fruits rouges Yogourt glacé	13.50 \$
Quino-Coco Crèmeux au quinoa et lait de coco Légumes-racines glacés Soya et citrouille à l'érable	13.50\$
Mille et une feuilles Disques feuilletés Crème de patate douce Gelato à l'huile d'olive	13.50 \$
El Queso Tartelette mousse fromagée Compote de canneberge Glace boréale	13.50\$
La brulée Demander l'inspiration de la pâtissière	13.50\$

Boissons

Café filtre, expresso, thé, infusion	3.00 \$
Cappuccino , double espresso	4.00 \$
Nos cafés flambés	13.50 \$