

Entrées

Croustillant de porc Gaspor, Wafu et condiment asiatique	18.50 \$
Carpaccio de saumon à la framboise et basilic	18.00 \$
Pieuvre grillée, Panzanella et Romesco	19.00 \$
Tartare de canard Goulu à la tomate séchée et parmesan	18.00 \$
Mozza Macciocia, tian de légumes provençal	17.00 \$
Truite fumée maison, yogourt grec et pickels glacés	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 d'endive à la fraise	8.50 \$
Velouté Washington lime et chili	10.00 \$
Gaspacho Fenouillière et crevettes du golfe	11.00 \$

Composez votre menu !

Choisissez une entrée, un potage ou une salade,
un dessert ou un fromage
et ajoutez 27,00 \$ au prix de votre plat.

Plats principaux

Poisson frais selon l'arrivage	37.00 \$
Pétoncles et crevettes tigrées à l'orange et safran	50.00 \$
Filet de bœuf AAA, beurre hôtelier des sous-bois	49.00 \$
Pavé de thon sur le grill, Ponzu à la glace de viande	44.00 \$
Saumon Tzatziki, raisins et pistaches	41.50 \$
Côte de veau sauce au bleu d'Élizabeth	48.00 \$
Le péché du pêcheur à partager (pour deux seulement)	90.00 \$
Suggestion du chef	prix selon le marché

Fromages et desserts

Sélection de fromages fins Portion 2 x 30gr Produits du Québec	15.00 \$
Macacao géant Macaron Ganache Mara, caramel Fruits de saison	13.50 \$
Le frisson Naturoney Parfait glacé au miel Coulis hibiscus Sacristain réglisse	13.50\$
L'estival Panna cotta au lait de coco Nougatine sésame Pistou à l'ail noir	13.50 \$
Gâto-choco Chantilly blanche Argousiers au sirop Crackers pacanes	13.50\$
La tarte échappée Crèmeux lime, citron Sablé sarrasin Meringue	13.50\$

Boissons

Café filtre, expresso, thé, infusion	3.50 \$
Cappuccino , double espresso	4.50 \$
Nos cafés flambés	15.00 \$