

Entrées

Parfait de foie de volaille, pain d'épices et griottes	16.00 \$
Cheese-cake, gelée, pomme et chapelure croustillante	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 27,00 \$ au prix de votre plat.

Plats principaux

Poisson frais selon l'arrivage	37.00 \$
Pétoncles et pressé de porc Gaspor, jus de viande à l'hibiscus	45.50 \$
Filet de bœuf AAA grillé au bleu d'Elizabeth	50.00 \$
Médailles de cerf poivrade aux cassis	48.00 \$
Cuisse de canard Goulu, vinaigrette à l'échalote fumée	41.50 \$
Ris de veau Bercy et crumble au bacon	51.00 \$
Saumon au beurre de cabernet et miel Naturoney	43.50 \$
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 \$
Ø gluten et lactose Onctueux de riz au lait de coco Betterave au sirop d'orange Pépins de citrouille caramélisés	13.50\$
Temps des sucres Tartelette au sirop Bavaroise ricotta au cœur de tire d'érable Sorbet argousier	13.50 \$
Aveline³ Duo de mousse Gianduja et Ivoire Gâteau très moelleux noisettes Croquant choco-praliné	13.50\$
Alliance de gourmandises au miel Naturoney Crème brûlée Verge d'or Madelaine Sarrasin Meringue Bleuets	13.50\$ Québec Exquis

Boissons

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