

Entrées

Parfait de foie Voltigeurs et gelée de raisin Concord	17.00 \$
Ravioli forestier, velouté Amandine et beurre noisette	18.00 \$
Carpaccio de veau à l' ail noir et mozzarella Maciocia	18.50 \$
Porcelet Gaspor et pétoncle, beurre de pomme au foie gras	19.00 \$
Tartare de thon Albacor au miso et gingembre	18.50 \$
Creamcake au saumon fumé maison et caviar de Mujol	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 de pomme de terre charcutière	10.00 \$
Soupe à l'oignon et Sacristain au fromage Cantonnier	9.50 \$
Velouté de panais au canard boucané	11.00 \$

Composez votre menu!

Choisissez une entrée
et un potage ou une salade
un dessert ou un fromage
et ajoutez 28,00 \$ au prix de votre plat.

Plats principaux

Poisson frais selon l'arrivage	37.00 \$
Jarret d'agneau braisé Cumberland	44.50 \$
Tournedos de bœuf AAA, beurre marchand de Porto	51.00 \$
Ris de veau et caramel de noisette	53.00 \$
Pavé de saumon Rockefeller	46.00 \$
Médallions de wapiti, gastrique à la baie de sureau	49.50 \$
Le Tomahawk 1.2 kg de bœuf AAA et foie gras poêlé À partager pour 2 seulement	* 140.00 \$
Pétoncles et crevettes tigrées sauce Corail	54.00 \$

* (supplément sur les forfaits, 15\$/pers.)

Fromages et desserts

Sélection de fromages fins Portions 2 x 30gr Produits du Québec	15.00 \$
Cheesecake Gâteau au fromage classique Petits fruits au sirop de camerise Gelée de cèdre	13.50 \$
Baie vitaminée Demi sphère à l'argousier Mousse mascarpone et choco Ivoire Biscuit vanille	13.50\$
À la cabane Panna cotta à l'érable et lait de coco Muesli gourmand aux fruits séchés Compote de canneberge	13.50 \$
Moka Mi-cuit au chocolat noir Glace espresso Caramel fleur de sel	13.50\$
Mille-feuille Crème pâtissière façon "Nutella" maison Pavés feuilletés Noix torréfiées et caramélisées	13.50\$
Boissons	
Café filtre, espresso, thé, infusion	3.50 \$
Cappuccino , double espresso	4.50 \$
Nos cafés flambés	15.00 \$