

Entrées

Carpaccio de betterave, Waldorf et fromage croustillant	17.00 \$
Gravlax de saumon, panais rémoulade et granny Smith	18.00 \$
Tartare de bœuf, espuma Foyot et échalotes frites au Reggiano	18.50 \$
Mousseline de pétoncle et crevettes du golfe	20.00 \$
Tataki de canard, brioche et cassis marinés	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 tiède de poireau et champignons sauvages	11.50 \$
Soupe rustique marocaine aux épices	9.50 \$
Ambassadeur aux fines herbes Daniel et crevettes géantes	15.00 \$

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 au hasard du marché	37.00 \$
Boudin noir maison et pétoncles, beurre de courge au miel	46.50 \$
Filet de bœuf au fromage bleu Québécois	50.00 \$
Ris de veau, crémeuse forestière	51.00 \$
Médallions de wapiti sauce poivrade	52.00 \$
Saumon au velouté de maïs et flocons boucanés	45.00\$
Le Tomahawk 1.2 kg de bœuf AAA et foie gras poêlé À partager pour 2 seulement	* 140.00 \$

* (supplément sur les forfaits, 19\$/pers.)

Fromages et desserts

Sélection de fromages fins 15.00 \$
Portions 2 x 30gr Produits du Québec

Trick or Treat 13.50 \$
Crèmeux à la citrouille
Granola au sirop d'érable
Chantilly coco

Le temps d'une saison 13.50 \$
Cortland pochée
Pâtissière à la cardamome
Meringue au miel flambée

Moka 13.50 \$
Mi-cuit au chocolat noir
Glace espresso
Caramel à la fleur de sel

Boissons

Café filtre, espresso, thé, infusion 3.50 \$

Cappuccino , double espresso 4.50 \$

Nos cafés flambés 15.00 \$