

Composez votre menu

Choisissez une entrée, un potage ou une salade, un dessert ou fromage
et ajoutez 28.00\$ au prix du plat

Entrées

Croustillants de la mer, légumes rubans et citronnaise épicée	18.00 \$
Panaché de charcuteries Fenouillière	17.50 \$
Magret de canard en tataki à la camerise compotée	19.00 \$
Carpaccio de thon, parfumé aux agrumes fenouil et gingembre	20.00 \$

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 printanière	9.00 \$
Soupe du moment	10.00 \$

Plats principaux

Saumon au beurre blanc, clémentine et flocons boucanés	45.00 \$
Ris de veau poêlés aux champignons sauvages	51.00 \$
Filet de bœuf AAA, fromage bleu d'ici et beurre marchand de vin	50.00 \$
Bolée de poissons et fruits de mer anisée	49.00 \$
Joues de porc braisées à la milanaise	39.50 \$
Cuisse de canard confite et chutney de la cabane	40.50 \$
Osso buco de veau alla gremolata	46.00 \$

Menu enfant

Demi-portion, demi prix sur plat sélectionné, informez-vous à votre serveur réservé aux 12 et moins.

Fromages et desserts

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

Giguamisu 13.50 \$
Mousse mascarpone
Biscuit au café
Sauce espresso

Le temps des sucres 13.50 \$
Cheese-cake classique
Bonbons d'ananas et d'argousiers à l'érable
Caramel " style " pouding chômeur

L'amateur 13.50 \$
Entremet au chocolat noir
Crème chantilly
Confiture de framboise

Boissons

Café filtre, espresso, thé, infusion 3.50 \$

Cappuccino , double espresso 4.50 \$

Nos cafés flambés 15.00 \$

