

Composez votre menu

Choisissez une entrée, un potage ou une salade, un dessert ou fromage et ajoutez 31.50\$ au prix du plat

Entrées

Saumon fumé Signature, asperges du Québec et tuiles de Parmesan	18.50 \$
Tartare d'agneau Vert-pré	18.00 \$
Burrata, tomates confites et noix croquantes au balsamique	18.00 \$
"Tartelette" Thermidor	19.50 \$
Pop corn de ris de veau, Mousquetaire à l'ail noir de l'île d'Orléans	19.00 \$
Crevettes du Golfe citronnaise, gelée de concombre	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 du moment	7.50 \$
Salade fraîcheur	9.00 \$
Le saisonnier	10.00 \$

Plats principaux

Poisson au hasard du marché	45.00 \$
Filet de bœuf AAA, Colbert	54.50 \$
Saumon et émulsion acidulée à la rhubarbe	47.00 \$
Côte de veau au bleu d'Élizabeth, raisins blonds au Frangélico	55.00 \$
Échine Katarosu laquée et crevette géante tempura	52.00 \$
Râble de lapin farci, jus à l'estragon	53.50 \$
Pétoncles poêlés, beurre rose à l'oseille	57.00 \$
Homard entièrement décortiqué, crème d'ail au Vidal d'ici	64.50 \$

Menu enfant (Réservé aux 12 et moins)

Potage, lasagne bolognaise Bambino ou feuilleté à la King Fenouillière
16.95\$

Ou

Demi-portion, demi prix sur plat sélectionné, informez-vous à votre serveur.

Fromages et desserts

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

Céleste 13.50\$
Mousse fromage
Crèmeux mangue passion
Biscuit amandes

Royal 13.50\$
Croustillant praliné
Ganache chocolat noir
Sorbet framboise

Bombe glacée 13.50\$
Gelato citron
Crème anglaise
Huile d'olive basilic

Boissons

Café filtre, espresso, thé, infusion 3.50 \$

Cappuccino , double espresso 4.50 \$

Nos cafés flambés 15.00 \$

