

## 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 confit, fenouil, agrumes et safran	18.50 \$
Tartare d'agneau et condiment façon Fattouch	18.00 \$
Burrata, pêches grillées, amandes rôties, basilic	18.00 \$
Pogo, terre et mer sauce à la cerise	19.00 \$
Carpaccio de pétoncles, à la fraise locale et limette	17.50 \$
Pop corn de ris de veau, Mousquetaire à l'ail noir de l'île d'Orléans	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 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 , velouté et salsa de maïs	47.00 \$
Côte de veau au bleu d'Élizabeth, marmelade forestière	55.00 \$
Échine Katarosu laquée et crevette géante tempura	52.00 \$
Suggestion de gibier, sauce poivrade à la framboise	53.50 \$
Pavé de thon Albacor grillé citron, moutarde	50.00 \$
L'assiette du pêcheur à partager (2 pers)	175.00 \$

## Menu enfant (Réservé aux 12 et moins)

Potage, lasagne bolognaise Bambino ou feuilleté à la King Fenouillère  
**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

**La fraise-citron** 13.50\$  
Madeleine à l'huile d'olive  
Compotée de fraise, estragon  
Ganache fouettée au citron

## Boissons

Café filtre, espresso, thé, infusion 3.50 \$

Cappuccino , double espresso 4.50 \$

Nos cafés flambés 15.00 \$

