

Composez votre menu

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

Entrées

Magret de canard Goulu fumé maison, biscuit aux épices pomme-torchon	21.00 \$
Boudin noir Signature texturé, choux rouge, poire et cassis	18.50 \$
Arancini forestier et escargots Vigneronne	19.00 \$
Tartare de veau, œuf mollet et croûtons de seigle	20.00 \$
Biquerond coulant, courge 2 façons et croquant aux noisettes	17.50 \$
Escolar à la flamme, Maltaise et Togarashi à l'argousier	19.50 \$

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, à la marmelade d'oignon et cheddar au Champagne	56.00 \$
Saumon beurre blanc au mélilot, poudre de salicorne	47.00 \$
Ris de veau à la crème de Calvados	50.00 \$
Jarret d'agneau alla gremolata	48.00 \$
Médailles de cerf rouge Grand Veneur	55.50 \$
Fruits de mer sauce thai au curry vert	57.00 \$
Suggestion du chef	Prix selon l'arrivage

Menu enfant (Réservé aux 12 et moins)

Potage, lasagne bolognaise Bambino ou feuilleté à la King Fenouillière
18.50\$

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

William 13.50\$
Mousse chocolat Dulce et poire
Caramel fleur de sel
Sablé cardamome

Royal 13.50\$
Croustillant praliné
Ganache chocolat noir
Sorbet framboise

Limette 13.50\$
Crème mascarpone
Curd à la lime
Crème anglaise coco

Boissons

Café filtre, espresso, thé, infusion 3.50 \$

Cappuccino , double espresso 4.50 \$

Nos cafés flambés 15.00 \$

