

Composez votre menu

Choisissez une entrée, un potage ou une salade, un dessert ou fromage
et ajoutez 33.50\$ au prix du plat

Entrées

Terrine tiède, foam Dijon et pickels forestier 18.50 \$

Tartare de saumon à la framboise et estragon 19.00 \$

Ravioles de betterave, chèvre et grenade 17.50 \$

Gravlax de bœuf boréal, chantilly au raifort 19.50 \$

Thon saisi, Ajo blanco et gelée de pomme-céleri 21.00 \$

Crevette Milanaise 20.00 \$

Foie gras de canard poêlé, en torchon ou en duo.
Ajoutez 20\$ en table d'hôte ou 25\$ 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	46.00 \$
Filet de bœuf AAA, , duxelle truffée et sauce au poivre	58.00 \$
Saumon au beurre de Cabernet sauvignon et chocolat noir	48.00 \$
Joue de veau braisée et oignons perles	46.00 \$
Duo d'agneau glace citronnée, menthe et basilic	53.00 \$
Boudin Signature (médaillé), pétoncles et risotto Vermouth-topinambour	52.00 \$
Carré de sanglier, jus de viande hibiscus-érable	56.00 \$
Suggestion du chef	Prix selon l'arrivage

Menu enfant (Réservé aux 12 et moins)

Potage, lasagne bolognaise Bambino ou feuilleté à la King Fenouillière
20.00\$

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

Choco-Pierrot 13.50\$
Crèmeux fromage-chocolaté
Craquant au chocolat

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 \$

