

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.

Desserts et Fromages

Vert pomme	13.50\$
Mousse chocolat 75%	
Financier amande	
Lustre Granny Smith	
Céleste	13.50\$
Fondant mangue passion	
Moelleux amande	
Sablé breton	
Alliance framboise-pistache	13.50\$
Biscuit cuillère aux noisettes texturées	
Mousseline vanille et meringue suisse	
Confiture de pistache	
Choco-Pierrot	13.50\$
Crèmeux fromage-chocolaté	
Craquant au chocolat	
Les plaisirs glacés pour un temps limité!	13.50\$
Glaces maison ou sorbet estival	
Pour les saveurs, voir votre serveur...	
Sélection de fromages fins	15.00\$
Portions 2 x 30gr, produits du Québec	

Boissons

Café filtre, espresso, thé, infusion	3.50\$
Cappuccino, double espresso	4.50\$
Nos cafés flambés	15.00\$