

COMPOSEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

Choisissez une entrée, un potage ou une salade, un dessert ou fromage et ajoutez 35\$ au prix du plat

ENTRÉES

- « POPPERS »** 22.
tartare d'agneau, mini-poivron farci
chèvre-merguez et baba ganoush
- CHE BELLO!** 23.
carpaccio de veau, burrata fouettée, aioli et
gel xérés
- CRUDO MÉGA** 21.
saumon saisi, purée pomme-panais,
rémoulade et vinaigrette grenade
- NUANCES DE GRIS** 20.
boudin noir maison, crémeux forestier,
textures sarrasin et charbon
- DE LA POUTIFLETTE** 20.
pontneuf XL coiffée de canard confit,
Mamirolle et sauce foie gras
- SURF 'N' TURF** 22.
calmars fumés, poireau à la flamme,
gravlax de jaune d'œuf, amandes et jus de volaille
- FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ** 26.
accompagné de ses garnitures saisonnières
*extra 11\$ en formule table d'hôte

POTAGES ET SALADE

- POTAGE DU MOMENT** 8.
- SALADE FRAÎCHEUR** 9.
- LE SAISONNIER** 10.

PLATS PRINCIPAUX

PROPOSITION POISSON prise du moment d'inspiration automne-hiver	47.
STARBUCK filet de bœuf AAA, beurre d'escargot à l'ail confit et grelots écrasés au parmesan	57.
ATOCAS pavé de saumon, émulsion acidulée à la canneberge et pimbins imprégnés	49.
COUPE HÔTEL côtelette de porc Nagano, jus chorizo-safran et marmelade d'abricot	46.
LE CHASSEUR SACHANT CHASSER médaillons de wapiti, sauce Chambertin, oignons rôtis et pickle d'armillaires	58.
VOYAGE AROMATIQUE pétoncles poêlés, velouté Vadouvan et riz bijou	55.
SANS COUTEAU joue de bœuf braisée Cumberland, caviar de moutarde au gingembre	50.
SUGGESTION DU CHEF	PRIX DU MARCHÉ

EXTRA FOIE GRAS SUR VOTRE PLAT 18.

MENU ENFANT

(Réservé aux 12 ans et moins)

POTAGE, LASAGNE BOLOGNAISE ET GLACE MAISON 27.

DEMI-PORTION DEMI-PRIX SUR PLAT SÉLECTIONNÉ