

## 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

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

**EXTRA FOIE GRAS SUR VOTRE PLAT** 18.

## MENU ENFANT

(Réservé aux 12 ans et moins)

<b>POTAGE, LASAGNE BOLOGNAISE ET GLACE MAISON</b>	27.
<b>DEMI-PORTION</b>	DEMI-PRIX SUR PLAT SÉLECTIONNÉ

## DESSERTS ET FROMAGES

- LINGOT NOIR**  14.  
praliné à l'ancienne  
Grand Caraque 99%  
vin aux épices
- 600KM** 14.  
choux mascarpone vanille-noisette  
sauce crémeuse Alunga  
fraîcheur framboise
- DU JAPON AU SRI LANKA**  14.  
mousse Matcha  
compotée au jacquier  
croquant pistache-chocolat blanc
- EXO**  14.  
crumble coco  
sphère satin  
duo mangue-passion
- CLIN D'ŒIL BELGE!** 14.  
brownie Saint-Domingue-gruau cacao  
snobinette orange-café  
tartelette pistache-rose
- LE TEMPS DES SUCRES**  14.  
gâteau vanille  
sauce à l'érable  
chantilly glacée à la cerise
- SÉLECTION DE FROMAGES FINS** 16.  
portions 2 x 30 g, produits du Québec
- UN BON DESSERT LIQUIDE... CAFÉ FLAMBÉ !!** 16.  
\*extra 10\$ en remplacement du dessert  
en formule table d'hôte