

COMPOSEZ VOTRE TABLE D'HÔTE

Choisissez une entrée, un potage ou une salade, un dessert ou fromage et ajoutez 37\$ au prix du plat

ENTRÉES

- JETER L'ENCRE** 22.
truite fumée, fouettée Vermouth, lentilles Beluga et meringues noires
- TAGLIATA** 21.
bœuf saisi, Frère Chasseur, figues et réduction balsamique-bouleau
- CAPITAINE THOMAS LEE** 24.
fricadelle de homard, labneh déesse verte, coulis d'argousier et tobiko
- ÇA SENT LE PRINTHAÏ** 23.
carpaccio d'albacore, vinaigrette citronnelle-chili, coconnaise et tuile « puff » tapioca
- LA CANNE BLANCHE** 20.
œuf parfait 62°C, purée soubise au parmesan, lardons, champignons et sauce meurette
- « STARGOAT »** 21.
cheese-cake au chèvre, pangrattato truffe-noisette, chips et lacto de topinambour, caramiel expresso
- FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ** 27.
brioche du pâtissier et raisins au sirop de Muscat
*extra 12\$ en formule table d'hôte

POTAGES ET SALADE

- POTAGE DU MOMENT** 9.
- SALADE FRAÎCHEUR** 10.
- LE SAISONNIER** 11.

PLATS PRINCIPAUX

PROPOSITION POISSON 49.
prise du moment d'inspiration printanière

VERT-PRÉS 60.
filet de bœuf AAA, sauce entrecôte, frites maison et cresson citronné

À LA PÊCHE AUX MOULES, MOULES, MOULES... 51.
pavé de saumon, poulette safranée,
tranchée à l'huile anisée et spätzle au beurre

DOUX COMME UN AGNEAU 52.
jarret braisé, grits feta-poivron et taboulé acidulé

ARCHIDUC 62.
ris de veau, Tatin forestière et crémeuse Dijon-érable

MULARD HYBRIDE 50.
magret de canard thermalisé, agrodolce à la cerise séchée,
jus de canard et riz sauvage

FUNKY CHIC 54.
grenadin de porc et pétoncles, XO et
mousseline arachide-miso

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 28.

DEMI-PORTION 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