



MENU DU SOIR

ENTRE 17H00 ET 19H30

| | | À LA CARTE |
|------------------------|---|------------|
| ENTRÉES FROIDES | Tartare de saumon aux épices cajun, salsa de tomates cerise, concombres, tuiles de citron vert | 20 |
| | Gravlax de canard au poivre, pommes caramélisées, fromage de chèvre | 20 |
| | Fines laitues, truite fumée de Saint-Alexis-des-Monts, pesto aux tomates séchées, algues au sésame, friture de wonton | 21 |
| | Torchon de foie gras de canard au balsamique réduit sur brioche maison, fraises à notre façon | 24 |
| <hr/> | | |
| ENTRÉES CHAUDES | Potage champêtre du moment | 11 |
| | Ris de veau du Québec parfumé à l'huile de truffe, oignons blancs, friture de panais | 18 |
| | Sanglier du Rieur Sanglier de Yamachiche, chutney de cerises de terre et poireaux, laque à l'orange | 19 |
| | Calmars en croûte de Panko, mayo à l'ail, buisson de fines laitues et légumes croquants, vinaigrette au basilic | 20 |
| <hr/> | | |
| LA PAUSE | Le Granité du Chef | |

PLATS PRINCIPAUX

| | | |
|--|-----------|-----------|
| Porc Nagano, infusion au thym, écrasé de pommes de terre au fromage suisse et bacon | 34 | 54 |
| Canard du Québec, patates blanches, sauce aux épices douces, poêlée de légumes racines | 39 | 59 |
| Crevettes tempura, émulsion froide aux câpres et cornichons, poêlée de légumes à l'huile d'olive | 42 | 62 |
| Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande, crème sure à la ciboulette, tuile de parmesan, purée aux poivrons grillés (Clients en forfait suppl. 11\$) | 44 | 64 |
| Filet mignon de boeuf de l'Alberta, purée de pommes de terre douces et carottes, beurre aux herbes fraîches (Clients en forfait suppl. 12\$) | 45 | 65 |

Assiette personnalisée de fromages artisanaux du Québec (suppl. de 21\$)
(En remplacement du dessert de la table d'hôte, supplément de 12\$)

DESSERTS

| | |
|--|-----------|
| Déclinaison au café, bavarois au café glacé, crémeux au fromage et café, crumble au café | 16 |
| Pain d'épices, sauce au chocolat et coriandre, sorbet à la fraise | 17 |
| Trilogie au citron, cake au citron, crémeux au citron et fouettée aux zestes de citron | 18 |
| Fondant au chocolat et chocolat aux noisettes et amandes, glace à la vanille | 18 |
| Café, thé, tisane | 3 |

*Les prix indiqués ci-dessus en table d'hôte comprennent :
1 entrée froide ou chaude, le plat principal et le dessert.

Pour l'ajout d'une deuxième entrée - supplément de 11\$