



MENU DU SOIR

ENTRE 17H00 ET 20H30

ENTRÉES FROIDES

Tartare de saumon aux épices cajun,
salsa de concombre et tomates italiennes, croûtons à la fleur de sel, citrons confits

À LA
CARTE

21

Gravlax de canard au poivre,
pommes caramélisées, fromage de chèvre

21

Fines laitues, truite fumée de Saint-Alexis-des-Monts, pesto aux tomates
séchées, algues au sésame, friture de panais

23

Torchon de foie gras de canard au balsamique réduit
sur brioche maison, fraises à notre façon

25

ENTRÉES CHAUDES

Potage champêtre du moment

11

Ris de veau du Québec
parfumé à l'huile de truffe, oignons blancs, friture de panais

19

Sanglier du Rieur, Sanglier
champignons poêlés, laque à la bière du Temps d'une Pinte

21

Calmars en croûte de Panko,
mayo à l'ail, buisson de fines laitues et légumes croquants, vinaigrette au
balsamique et sirop d'érable

20

LA PAUSE

Le Granité du Chef

PLATS PRINCIPAUX

	À LA	TABLE
	CARTE	D'HÔTE*
Porc Nagano, infusion au épices douces, écrasé de pommes de terre au fromage suisse et bacon	34	54
Canard du Québec, patates blanches, sauce hoisin et tomates, poêlée de légumes racines	39	59
Pavé de saumon de l'Atlantique, sauce au lait de coco parfumé au safran, mascarpone au citron vert	40	61
Crevettes tempura, émulsion froide aux câpres et cornichons, poêlée de légumes à l'huile d'olive	42	62
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

Mousse glacée au café, sauce au chocolat et coriandre, sablé au beurre et fleur de sel	18
Crème brûlée à la vanille de Madagascar, ananas au gingembre	18
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\$