MENU DU SOIR

Servi de 17H00 à 20H30

		À la Carte
ENTRÉES FROIDES	**Carpaccio de pétoncles** Pommes Granny Smith, émulsion à l'huile d'olive, gin et citron infusé a l'anis étoilé	24
	Poireaux vinaigrette Huile de vert de poireaux, vinaigrette à l'érable et sésames, noisettes grillées	25
	Tartare de magret de canard Brioche à l'orange, oignons caramélisés, crème ciboulette	26
	Tartelette au saumon fumé Purée de chou-fleur au miso blanc, salade de roquette au vinaigre de Xérès	27
	Torchon de foie gras Laque au vin de glace rouge, figues séchées, pain d'épices	28
ENTRÉES CHAUDES	**Potage de l'aubergiste**	12
	Cassolette d'œufs brouillés à la truffe Sauté de champignons, chips de bacon, feta	23
	Moules gratinées Déglacé au pastis, beurre au persil et échalotes françaises	26
	Saisie de sanglier Sauce chimichurri, croûtons à l'ail	27
	Pieuvre grillée Coulis de poivrons rouges, olives Kalamata, artichauts rôtis	28
LA PAUSE	**Le Granité du Chef**	

PLATS PRINCIPAUX

	À la Carte	Table d'hôte*
Inspiration végétarienne du moment	39	70
Pintade rôtie Pôelée de lentilles, betteraves rouges, mayo à l'orange, moutarde et estragon frais	41	72
Ris de veau croustillant Carottes nantaises au sel aromatisé, jus de viande au cidre du Québec	44	75
Joue de porc braisée Pappardelle, réduction de fond de veau au vin rouge et soya, parmesan croquant	47	78
Truite saumonée Purée de céleri-rave, légumes sautés	49	80
Parmentier d'agneau effiloché Écrasé de navets et pommes de terre, tomates séchées à l'ail confit ***Supplément de 15$ pour les clients en forfait**	54	85
Filet mignon de bœuf de l'Alberta Sauce aux champignons sauvages, grelots parfumés au carry ***Supplément de 15$ pour les clients en forfait**	55	86

Assiette de fromages fins artisanaux du Québec - supplément de 22$
En remplacement du dessert de la table d'hôte - supplément de 15$

DESSERTS

Inspiration de la pâtissière	17
Dôme glacé à la cardamome salsa de fruits frais, coulis à la mangue	19
Crème brûlée aux agrumes Ganache au chocolat noir et croustille de cacao	21
Moelleux au chocolat au lait Mousse aux framboises et basilic, caramel au beurre	22
Gâteau au fromage à la gousse de vanille Bourbon, poivre de séchuan Gelée à la bière noire, sauce pralinée à la fleur de sel	23

Café, thé, tisane 3,50

***La table d'hôte 4 services comprend :** 1 entrée froide ou chaude, le granité, le plat principal et le dessert.Supplément de 15$ pour l'ajout d'une deuxième entrée.