



MENU DU SOIR

ENTRE 17H00 ET 20H30

À la
Carte

Crème brûlée au fromage Oka, 24
noix mélangées, croûtons au poivre noir

Duo de canards : gravlax et fumé, 25
salade de betteraves rouges au vinaigre de riz

ENTRÉES FROIDES **Céviche de pétoncles,** 26
zestes de citron vert confits, huile à la vanille de Madagascar, algues wakame

Tartare de bison, 28
tomates séchées, fromage feta, pesto de persil à l'ail de saison

Torchon de foie gras de canard, 30
poire flambée à la Belle de Brillet, brioche maison

Potage du moment 12

Moules et palourdes marinière, 22
fritures de poireaux

ENTRÉES CHAUDES **Ris de veau du Québec,** 23
sauce caramélisée à la pomme, dentelles de pain baguette

Saumon de l'Atlantique, 24
mousseline de canneberges, patates douces, panais croquants

Sanglier du Rieur Sanglier, 25
laitue rôtie à l'huile d'olive, balsamique vielli, tuile de parmesan

LA PAUSE **Le Granité du Chef**

		À la Carte	Table d'hôte*
PLATS PRINCIPAUX	Duo de truites : au four et frite en croûte de panko, émulsion froide de beurre et citron aux épices cajun, chips de pousses vertes	39	67
	Filet de porc Nagano, fromage de chèvre, olives Kalamata, tomates cerises, artichauts, épinards frits	41	69
	Magret de canard, réduction aux bleuets, légumes racines frits	43	71
	Souris d'agneau parfumé au thym, jus corsé au miel d'acacia, écrasé de tubercules	44	72
	Filet de bœuf de l'Alberta, fond de veau aux champignons et vin rouge, pommes de terre grelot, légumes du marché *Supplément de 15\$ pour les clients en forfait	53	81
Pavé de cerf saisi, infusion à l'orange, purée de panais, oignons confits à la bière *Supplément de 15\$ pour les clients en forfait	54	82	
Assiette de fromages fins artisanaux du Québec - supplément de 22\$ En remplacement du dessert de la table d'hôte - supplément de 15\$			
DESSERTS	Cake aux pommes et épices, mousse au fromage Philadelphia, caramel au Bailey's	19	
	Douceur à la framboise, croustillant feuillantine au chocolat, crème anglaise au basilic	20	
	Pannacotta au thé matcha, biscotti au cacao et graines de sésame, pamplemousse mariné au saké, coulis au yuzu	21	
	Tartelette revisitée au chocolat noir et Frangelico, sorbet à la mangue, sauce au fruit de la passion	22	
	Crèmeux à l'érable, quatre-quarts aux petits fruits, crumble aux flocons d'avoine	23	
Café, thé, tisane	3		

*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.