

# **MENU GASTRONOMIC**

80 \$ sans vin et 120 \$ avec vin

## **FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ**

confiture de prune, anis étoilé, sauce au porto, brioche maison

**OU**

## **TERRINE DE FOIE GRAS MAISON**

brioche, argousier, mini pousse

**&**

## **HUITRES DU QUÉBEC SUR ÉCAILLE**

mignonette à l'échalote, citron

**&**

## **TATAKI DE BŒUF**

pommes de terre fondantes, girolles, jus de vin de Cahors, mini pousse de roquettes

**&**

## **CÔTE DE SANGLIER GRILLÉ**

jus réduit, salsa de truffes, poêlée de champignons, choux de Bruxelles rôtis, jambon croustillant

**DESSERT / THÉ OU CAFÉ**