

MENU GASTRONOMIQUE

75 \$ sans vin et 110 \$ avec vin

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

sauce au porto, confiture de camerise au sirop d'érable

OU

TERRINE DE FOIE GRAS

gelée et compote d'argousier, brioche maison, pousses de roquette

...

NAPOLÉON D'AVOCAT

coulis de tomate, basilic, olive noire, pousse de moutarde

...

TATAKI DE THON ALBACORE

légumes marinés, chips de kale, sauce au cari vert

...

CÔTE DE SANGLIER DU BRIGHAM (QUÉBEC)

gelée de vin de cassis de l'île d'Orléans, haricots verts, shitakés

...

DESSERT DU MOMENT / THÉ OU CAFÉ