

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

- 6\$** POTAGE
- 15\$** FONDANT BRIE MIEL & NOIX
- 16\$** CRÈME BRÛLÉE FOIE GRAS & CONFIT D'OIGNONS
- 14\$** BALUCHON FROMAGE ST-BENOIT & CHAMPIGNONS PORTOBELLO
- 14\$** FEUILLETÉ D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL, TOMATE SÉCHÉE & CRÈME
- 16\$** SALADE MAGRETS DE CANARD
- 16\$** BOUDIN NOIR AUX POMMES & PURÉE DE PANAIS
- 16\$** AILES DE PINTADE AUX ABRICOTS

PLATS PRINCIPAUX

- 40\$** BALLOTINE DE VOLAILLE À LA MOUSSE DE CANARD (noix, raisins, porc)
- 38\$** CÔTES DE PORC NAGANO POMME & ÉRABLE
- 32\$** RISOTTO CRÈMEUX AUX CHAMPIGNONS
- 44\$** JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU ROMARIN & PURÉE GOLD
- 54\$** MIGNON DE BŒUF, SAUCE AUX TROIS POIVRES
- 38\$** MACREUSE DE BŒUF BRAISÉE, SAUCE AU VIN ROUGE & PURÉE GOLD
- 36\$** MORUE EN CROÛTE DE NOIX
- 50\$** FILET DE CERF, SAUCE BLEUETS SAUVAGES

DESSERTS

- 4\$** PAUSE GLACÉE (granité) **12\$** DUO DE DESSERTS
- 3\$** CAFÉ, THÉ OU TISANE

TABLE D'HÔTE DU SOIR

POTAGE

FONDANT BRIE MIEL & NOIX

CRÈME BRÛLÉE FOIE GRAS & CONFIT D'OIGNONS

BALUCHON FROMAGE ST-BENOIT & CHAMPIGNONS PORTOBELLO

FEUILLETÉ D'ESCARGOT À LA FLEUR D'AIL, TOMATE SÉCHÉE & CRÈME

SALADE MAGRETS DE CANARD (+ 4\$)

BOUDIN NOIR AUX POMMES & PURÉE DE PANAIS

AILES DE PINTADE AUX ABRICOTS (+ 4\$)

PAUSE GLACÉE SORBET

BALLOTINE DE VOLAILLE À LA MOUSSE DE CANARD (noix, raisins, porc) (+ 5\$)

CÔTES DE PORC NAGANO POMME & ÉRABLE

RISOTTO CRÈMEUX AUX CHAMPIGNONS

MIGNON DE BŒUF, SAUCE AUX TROIS POIVRES (+ 5\$)

MACREUSE DE BŒUF BRAISÉE, SAUCE AU VIN ROUGE & PURÉE GOLD

FILET DE CERF, SAUCE BLEUETS SAUVAGES (+ 5\$)

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU ROMARIN & PURÉE GOLD

MORUE EN CROÛTE DE NOIX

LE DUO SUCRÉ, CAFÉ, THÉ OU TISANE

64,95