

MENU DE SOIRÉE

LES ENTRÉES

GRAVLAX DE SAUMON	\$17
<i>Blinis, mascarpone plein goût et une salade de pousses et tournesol</i>	
CARPACCIO DE BOEUF	\$20
<i>Vinaigrette à la figue, champignons marinés, noix de pin, copeaux de parmesan.</i>	
FOIE GRAS POÊLÉ AU CALVADOS	\$25
<i>Pain brioché, pommes caramélisées</i>	
CREVETTES POÊLÉES	\$30
<i>4 crevettes (6/8), sauté à la fleur d'ail, sambal et jus de citron, sauce cocktail maison et citron grillé.</i>	

PLATS PRINCIPAUX

POULET DE CORNOUAILLE	\$37
<i>Sauce forestière, écrasées de pommes de terres et poireaux, légumes de saison</i>	
POISSON DU JOUR	Prix du marché
MAGRET DE CANARD	37\$
<i>Sauce vin rouge, écrasées de pommes de terres et poireaux, légumes de saison</i>	
RISOTTO	\$42
<i>Confit de canard, champignons sauvages, asperges</i>	
FILET MIGNON (8 OZ)	\$57
<i>Sauce forestière, pommes de terre dauphinoise, légumes de saison</i>	
CHÂTEAU MIGNON (8 OZ) AUX ARÔMES TRUFFÉS	\$82
<i>Servi sur un champignon Portobello grillé, garni d'une tranche de foie gras poêlé avec sauce à la sauge, pommes de terre dauphinoise et légumes de saison.</i>	
CARRÉ D'AGNEAU	90\$
<i>Sauce à la sauge, écrasées de pommes de terres et poireaux, légumes de saison</i>	

LES À CÔTÉS

EXTRA SAUCE	4\$
<i>Choix de sauces : sauce forestière, sauce à la sauge, sauce au vin rouge</i>	
SAUTÉ DE CHAMPIGNONS FLAMBÉS AU COGNAC	\$12
2 CREVETTES EN EXTRA	\$15

DESSERTS

À LA MODE	\$5
<i>Extra crème glacée</i>	
CRÈME GLACÉE À LA VANILLE ET PETITS FRUITS	\$8
SORBET	\$10
CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT	\$12
GÂTEAU AU FROMAGE ET PETITS FRUITS	\$13
GÂTEAU AUX CAROTTES	\$13
FONDANT AU CHOCOLAT	\$13
<i>Petits fruits, caramel salé</i>	
TARTELETTE AU CITRON	\$13

SERVICE ET TAXES EN SUS. LES PRIX SONT SUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVI