



MENU

* MENU SUJET À CHANGEMENT

	À la carte	Table d'hôte
Bouchée	3	
ENTRÉES		
Soupe du jour	PM	
Salade d'endives, vinaigrette au bacon, crème sure, truffe et croûtons à l'huile d'olive	9	
Truite saumurée, fenouil, suprêmes d'orange, pois verts et crème citronnée	12	
Magret de canard fumé, moutarde aux pommes, navet, pdt et réduction à l'érable	14	+2
Foie gras du moment	PM	
TROU NORMAND		
	7	
PLATS PRINCIPAUX		
Gnocchis, courge, lardons, ricotta, basilic et beurre noisette au citron	23	48
Longe de porc Nagano, polenta, oignons brûlés et chimichurri	25	50
Tartare de saumon, coriandre, chili Thai, citronnelle, rösti et crème sure	25	50
Morue d'Islande, lait au raifort, topinambours, sauce vierge à l'ail rôti	28	54
Bavette de bœuf, purée de pommes de terre, brocoli amandine et sauce bordelaise	30	56
DESSERTS DU MOMENT		
Panna cotta aux bananes et fève tonka, sablé aux arachides et gel au miel	8	
Tarte aux pamplemousses, meringue et crumble d'agrumes	8	
Gâteau au chocolat, praliné, canneberges, chocolat blanc	9	
Fromages du Québec	5\$/35gr.	

* Prix avant taxes et service