



# MENU HIVER



## Prix par personne

3 services avec potage – 68 \$

3 services avec entrée – 71 \$

4 services – 74 \$

## ENTRÉE

Tartare de saumon, framboises, yogourt, échalote, basilic, croûtons maison, salade de roquette et de bébé épinard, vinaigrette au xérès

Bol de poké au canard laqué, caramel aux cinq épices, légumes croquants, edamame, ananas grillé

Fondue au fromage du Québec, compote de poires Bartlett et à la cardamome, petite salade artisanale, gastrique de cassis

Carpaccio de bœuf, duxelles forestière, câpres, ciboulette, salade de mâche acidulée, fromage Tomme de Kamouraska, huile d'olive extra vierge

Lingot doré de maïs, salade de poivrons grillés et de patates douces, crémeux de maïs maison, maïs éclatés aux épices cajun

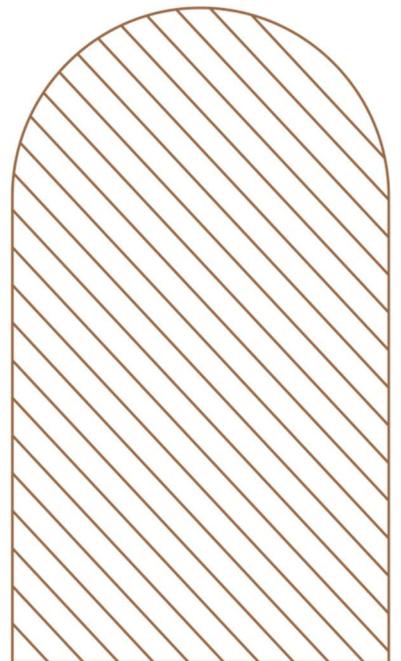
## POTAGE CHAUD

Velouté de saison

Consommé de queue de bœuf au vin rouge et aux légumes d'hiver



# MENU HIVER



## PLAT PRINCIPAL

Cuisse de canard confite, caramel à la stout et aux herbes du jardin, mousseline de panais, pommes de terre grelots, légumes du marché

Pavé de flétan poêlé, sauce Nantua, crevettes de Matane, tombée de fenouil, ragoût d'oignons rouges, patates douces, topinambours, bananes plantains, légumes du marché

Contrefilet de bœuf AAA Manhattan grillé, sauce au poivre vert et au cognac, mille-feuille de pommes de terre jaunes aux herbes, légumes du marché

Poulet style indonésien mariné à la lime, au lait de coco et au gingembre, lit de fondue de poireaux et de shiitakes pilaf de riz basmati à la citronnelle, légumes du marché

Médaille de filet de porc du Québec, tapenade de tomates séchées et d'olives, croustille de parmesan, gnocchis à la gremolata et aux épinards, sauce madère, légumes du marché

Médailles de cerf, sauce grand veneur infusée au thé du Labrador, spätzle fermier aux champignons, légumes du marché – (\$)

## OPTION VÉGÉTARIENNE

Risotto au chou-fleur et au chou romanesco, morceaux de noix de Grenoble grillées, huile de persil, légumes du marché

---

Une option végétarienne est toujours disponible, et peut être modifiée selon les arrivages.  
Deux choix de plat principal disponibles avec choix en avance – **5 \$**)



MIENU HIVER

## EXTRA FROMAGES

Ardoise de fromages fins, raisins, noix rôties, craquelins  
(2 ardoises par table, 15 g par personne) – (\$)

## DESSERT

Lait d'amande et compoté exotique en coque de chocolat  
au lait et noix de coco

Poire William pochée, crémeux de dulce de leche,  
croustillant de chocolat

Étagé croustillant de nos chocolats uniques au monde

Crème brûlée à la purée de marrons et aux épices Lebkuchen

**MIENU HIVER**