

Table d'hôte du soir



À compter de 17h00

Panachée de laitue et vinaigrette maison

ou

Potage du jour et condiments

❧❧❧

*Rillettes de tilapia grillé aux herbes fraîches,
sauce vierge, brioche, hummus fumé* 7\$

*Noix de pétoncles rôtis au beurre noisette, bisque de crustacés à l'anis,
pomme verte – radis – menthe fraîche, huile de persil* 9\$

❧❧❧❧❧❧

*Saumon laqué au miso et érable, chaudière de palourdes,
épinards et pommes de terre Gabrielle à l'huile d'olive* 24\$

Lasagne homard et asperges du Québec, poireau fondant, sauce piperade 25\$

*Magret de canard rôti et laqué au miel et épices, racines caramélisées,
purée de céleri-rave et champignons, jus de veau à la betterave* 25\$

*Filet d'épaule de veau grillé, polenta au parmesan,
courge musquée grillée, pleurotes, sauce citron confit et sarriette* 27\$

❧❧❧❧❧❧❧❧

Dessert du jour / Café, thé ou infusion

Crème brûlée (extra): 2\$ / Cappuccino ou espresso (extra): 1.50\$