



Menu

FORFAIT GRANDE TABLE

Au choix

Entrée, Potage, Plat principal,
Dessert et Café

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

SALADE VERTE



BISQUE DE HOMARD, rillettes de sébaste à la ciboulette

TARTARE DE BOEUF ou SAUMON, câpres, oignons rouges et croustilles de betteraves



FONDUE AU ST-HONORÉ D'ALEXIS DE PORTNEUF en croûte de Panko, salade aux noisettes et champignons mielleux



ASPERGES VERTES grillées, sauce cardinal aux morilles et homard

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS, crémeuse de brie au miel et noisettes rôties

Supp 5\$

SALADE DE PIEUVRE aux poivrons rôtis, TATAKI DE THON en croûte de sésame, houmous à la betterave rouge

Supp 5\$



FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU et champignons, sauce au Marsala

Supp 5\$



ARANCINI AU HOMARD, gravlax d'omble chevalier et salade de fenouil crémeuse

Supp 7\$

DEMI-DOUZAIN D'HUÎTRES du moment sur écailles, mignonette

Supp 7\$

PÉTONCLES D'HOKKAIDO SAISIS, beurre blanc aux agrumes, caviar Tobiko et purée de pois verts au curry

Supp 8\$

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON, pain brioché maison et gelée d'argousier

Supp 8\$





Menu

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE SAUMON, pommes de terre frites et salade

✦ RISOTTO D'AVOINE NUE, bouillon de champignons, légumes racines rôtis, asperges vertes et salade roquette

✦ LINGUINI À L'EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT, sauce milanaise et gremolata

✦ BOUDIN NOIR DE CHARLEVOIX, bacon Fortin, pommes caramélisées à l'érable, chou rouge braisé et purée de pommes de terre, canneberges confites

✦ FILETS DE SÉBASTE POÊLÉS, velouté de coquillages au safran, risotto d'avoine nue aux champignons et poêlée d'épinards

LINGUINI AUX CREVETTES ROUGES D'ARGENTINE sautées à la fleur d'ail, huile citron au persil et parmesan, salade roquette

DUO DE PÉTONCLES D'HOKKAIDO ET RIS DE VEAU, champignons sautés, purée de panais et asperges vertes, sauce au Marsala Supp 8\$

✦ JOUE DE BOEUF BRAISÉE façon bourguignonne, carottes nantaises, purée de Yukon gold fromagée, effeuillé de choux de Bruxelles Supp 8\$

✦ SUPRÊME DE CANARD DU LAC BROME RÔTI, pommes de terre rattes et champignons fondue de poireaux à l'effiloché de canard confit, sauce bigarade à l'argousier Supp 10\$

✦ DEMI HOMARD décortiqué, gravlax d'omble chevalier et salade de fenouil crémeuse Supp 10\$

✦ NAVARIN DE HOMARD, linguine au beurre de corail et asperges vertes rôties Supp 19\$

FILET MIGNON de bœuf grillé, oignons frits, purée de yukon gold fromagée et portabella confit, sauce poivrade Supp 19\$

CARRÉ D'AGNEAU en croûte de sauge et graines de citrouille, jus de braisage, tian de jarret et gratin de patates douces aux baies d'argousier, salade de roquette et jus de braisage Supp 19\$

