

Table d'Hôte

Grande Table



Entrées

CHAUDRÉE DE PALOURDES, lardons, maïs, pomme de terre, paprika

HUÎTRES CHAUDES, épinards, bacon, sauce hollandaise (3)

CHOU-FLEUR RÔTI Ciel de Charlevoix, graine de citrouille, canneberges séchées, roquette, vinaigrette au balsamique blanc

CALMARS FRITS crème sure au piment chipotle et lime

ASSIETTE DE CHARCUTERIES MAISON + 6 \$
coppa, lonzo, saucisson sec, terrine de gibier, pickles de légumes

BURRATA gaspacho de fraise et poivre vert, + 10 \$
huile basilic, caramel balsamique, croutons

Plats principaux

BOUDIN NOIR & PÉTONCLES salade de chou, sauce vierge à la pomme grenade, caramel au porto

ORGETTO AUX CREVETTES safran, chorizo, salicorne, roquette

FLÉTAN DE GASPÉSIE RÔTI avoine nue crémeux au pétoncle, poireau, sauce vierge à l'orange, asperges

SAUMON RÔTI betterave jaune, pleurote érigé, asperges, ventrèche, espuma de cresson

PIEVRE RÔTIE & FLANC DE PORC purée de patate douce à la lime, sauté de légumes, wakamé, sauce érable et soya

PÂTES CAMPANELLE AU HOMARD sauce + 8 \$
crème à la fleur d'ail, portobello, roquette, bacon

STEAK NEW-YORK 12 oz, accompagnement + 15 \$
et sauce au choix

Dessert à partager

Dôme chocolat, mascarpone, biscottis, sauce café et amaretto

Café ou thé

