

MENU

ENTRÉES

- TARTARE DU MOMENT
- SALADE DE BETTERAVES
fromage de chèvre | vinaigrette à l'estragon | graines de tournesol rôties
- CALMARS MARINÉS À L'ESCAPÈCHE
lit de salade | suprêmes d'oranges
- GRAVLAX DE SAUMON AU GIN ET POIVRE ROSE
crème fraîche au citron | oignons marinés | feuilleté | câpres frits
- RILETTES DE CANARD CONFIT
marmelade aux échalotes et bleuets | croûtons
- ENTRÉE SURPRISE

PLATS PRINCIPAUX

- PÂTES FRAICHES FARCIES À LA COURGE ET RICOTTA
béchamel | oignons caramélisés | roquette, champignons sauvages et tomates confites
- CREVETTES POÊLÉS EN CROÛTE DE SÉSAME
légumes croquants | épinards | sauce aux épices, miel, gingembre et oranges
- PAVÉ DE MARLIN BLEU EN CROÛTE
concombre, poireaux et fèves de soya | vinaigrette lime et coriandre | salsa
- DEMI POULET DE CORNOUAILLE CROUSTILLANT
sauté de pommes de terre grelot, chorizo, choux de Bruxelles et haricots noirs en vinaigrette
- CÔTES LEVÉS DE PORC LAQUÉ
salade de chou crémeuse | lamelles de légumes marinés | sauce miso
- CONTRE-FILET DE BOEUF GRILLÉ
sauce aux cinq poivres | légumes grillés | patates
- PLAT SURPRISE

DESSERTS

- CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR
- TERRINE AU CHOCOLAT NOIR
praliné de noisettes croustillant | crème vanille

– ÉCLAIR STYLE TIRAMISU

crème pâtissière au café et mascarpone

– CHEESE CAKE

confiture de fraise maison | crumble aux amandes

– SORBET AUX FRUITS

ananas aromatisés | flocons de noix de coco

– DESSERT SURPRISE

\$34 pour 2 services

\$41 pour 3 services