



## L'ART DE LA TABLE

### ENTRÉES

#### *Le masala vadai*

D'interprétation indienne, tzatziki voilée d'une peau de yaourt - concombre - fenouil & radis

#### *Le foie gras de la ferme «Rougié» +5\$*

Confit-poêlé aux arômes de romarin, texture - pomme & raisin en délicate alliance

#### *Le porcelet de la ferme «Gaspior»*

En mitonné gourmand, oeuf «crousti-moelleux» - champignon - tomate confite & truffe

#### *La soupe*

Chaude ou froide, selon l'inspiration du marché

#### *Le thon certifié «Oceanwise»*

En variation façon «Rossini», moderne - condiment soya & truffe

#### *Le crabe*

En raviole végétale, symphonie gourmande d'aromates - touche d'agrumes & de vanille

### PLATS PRINCIPAUX

#### *L'agneau du Québec*

Pièce choisie, aubergine fondante - panisse - aromates & curry végétal

#### *Le boeuf de l'Île-du-Prince-Édouard +10\$*

Poêlé, terrine de pomme de terre - lard - truffe & chou farci

#### *Le cerf de nos régions*

En juste cuisson, tartelette gourmande - fruits & légumes cuisinés ensemble  
sauce en «Dolce-Forte»

#### *Les cavatellis*

À la ricotta, prosciutto - oeuf parfait - champignon sauvage & crème de morille

#### *Le flétan*

Cuit à basse température, pomme de terre safranée & fenouil confit  
sauce «mousseline-garniture» façon normande

