



L'ART DE LA TABLE

ENTRÉES

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

Déclinaison de courge: mostarda au miel, marinée & pavé rôti - gel de petits fruits

Le carpaccio

De bœuf, relevé d'une vinaigrette au jus de viande - chips de pain - légumes marinés & parmesan

La soupe

Lait de céleri-rave, pain grillé à l'anguille fumée - salade de pomme et céleri

Le crabe

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

Le ceviche

Condiment concombre Kimchi, «leche de tigre» à la lime et chips de nori

PLATS PRINCIPAUX

Le porcelet

Carré rôti, condiment choucroute - échine braisée - sauce pomme & érable

Le boeuf de l'Île-du-Prince-Édouard +12\$

Le filet à basse température, la joue fondante - bresaola - pomme de terre - truffe
oignons fumés

Le cerf de nos régions

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

Les cavatellis

À la ricotta, truffe - oeuf de canne parfait - champignons - courge - sanglier confit
croquette et parmesan « comme un nuage »

Le bar rayé

Poêlé, purée de choux-fleurs - bisque citronnelle & fenouil croquant

Le chef vous propose le menu 7 services avec un préavis de 24 heures.*

Chef de cuisine: Marc-Antoine Lacasse

