



## TABLE D'HÔTE MIDI

2 services - 44\$

### *ENTRÉES*

#### *Velouté du jour*

**Tartare de bison de l'Alberta (+5\$)** - œuf de caille - pommes paille - sauce bourguignonne

**Burrata** - rhubarbe - roquette - noisettes - asperges - airelles

**Gravelax de truite du Manitoba (+4\$)** - panna cotta fenouil - argousier - sarrasin croustillant

### *PLATS PRINCIPAUX*

**Pappardelle maison** - champignons laurentiens - sauce truffe - émulsion parmesan

**Canard confit "La canardière"** - panais au mélilot - asperges - pommes de terre confites - cassis

**Bavette de bœuf I.P.E (+5\$)** - frites - salade niçoise - beurre maître d'hôtel à la truffe

**Bar rayé "Miramichi" (+5\$)** - légumes du moment - beurre blanc aux baies de sureau

**Romaine grillée** - sauce César - parmesan - bacon - poulet croustillant

*Chef Exécutif: Clément Hamy*

*Sous-chef: Emmanuel Lottin*



Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.  
Merci de votre compréhension.