



TABLE D'HÔTE MIDI

2 SERVICES - 44\$

ENTRÉES

Velouté du jour

Tartare de bœuf (+5\$) - huile d'épinette - moutarde de cèpes - jaune d'œuf confit

Raviole de betterave - fromage ricotta et chèvre fumée - suprême orange - fenouil - roquette - noisette

L'œuf de cane poché - gravlax de jaune d'œuf - truffe - croustilles de pain

Carpaccio de saumon - émulsion wasabi soya - crème sûre encre de sèche - brunoise concombre

PLATS PRINCIPAUX

Risotto aux champignons

Onglet de bœuf AAA (+5\$) - moutarde de sapin - compotée d'échalotes - sauce vin rouge - gratin dauphinois ou frites

La pêche (+5\$) - beurre blanc - salicorne - caviar de mulot - légumes printaniers

Short ribs de bœuf - purée de courge fumée - champignons - choux de Bruxelles

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

Plat du jour - voir détails avec votre serveur

Chef Exécutif: Benjamin Patrier

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.