



TABLE D'HÔTE MIDI - FÊTES DES PÈRES
3 SERVICES - 85\$

Dimanche 21 juin, 2026 de 12h à 14h
(Enfant: 0 à 6 ans gratuit / 6 à 12 ans 35\$)

ENTRÉES

Asperges vertes et blanches - sabayon d'agrumes - copeaux de bœuf séché maison
Carpaccio de bœuf - fromage Blackburn - huile à l'épinette et à la truffe
Salade de homard et fenouil - crumble de panko et ail des ours - vinaigrette de homard aux agrumes

PLATS PRINCIPAUX

Risotto de homard - jus de tête aux feuilles de kaffir
Truite confite - caviar de mulot et truite - légumes de la ferme La récolte de la Rouge
Poitrine de cochon de la ferme Gaspor - laqué miel et soja
Côte de bœuf - sauce béarnaise - chimichurri - pommes Anna - salade de roquette à l'huile de truffe
(Côte de bœuf - pour deux personnes - supplément de 125\$)

DESSERT

Tropézienne
Tarte aux fraises et aux framboises - crème légère de verveine

Chef exécutif: Benjamin Patrier

