TABLE D'HÔTE MIDI

2 SERVICES - 44 $

ENTRÉES

Salade maraîchère - *au gré de la récolte*

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

Gaspacho de tomates et baies de la ferme La Récolte de la Rouge
fraises - *tomates cerises* - *oignons verts* - *glace basilic*

Carpaccio de saumon - *émulsion wasabi-soya* - *crème sure à l'encre de seiche* - *concombre* - *radis*

Tomates de la ferme La Récolte de la Rouge - *espuma de burrata* - *vinaigrette de tomate et kalamansi*

PLATS PRINCIPAUX

L'onglet de bœuf AAA (+ 5 $) - *moutarde de cèpes maison* - *chimichurri* - *gratin dauphinois ou frites*

La pêche (+ 5 $) - *comme un aïoli à la fleur d'ail* - *légumes du jour*

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

Risotto vert - *légumes de saison*

Chef Exécutif: Benjamin Patrier
Sous-chefs : Peter Siboulet et
Achraf Boussaadan

RELAIS & CHATEAUX

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