

Grenadine

Table d'hôte

Potage du jour ou salade verte

Crème brûlée au foie gras, confiture de fruits et pain d'épices maison (supplément 5\$)

Crevettes sautées au gingembre, miel épicé et pommes crues

Escargots, croûtons au beurre, romaine et copeaux de parmesan

Feuilleté de champignons, poireaux et un œuf cocotte

Croustillant de chèvre, betteraves, réduction de pomme grenade et crostini

Saumon grillé, embeurrée de chou et vinaigrette au citron et caprons 33

Agneau braisé à la coriandre, lentilles à l'orange et vinaigrette aux noix 40

Cuisse de pintade façon coq au vin, purée de céleri-rave, petits pois au beurre 37

Poêlée de crevettes et pétoncles, riz au safran et crème au Piment d'Espelette 36

Magret de canard, purée de courge musquée, sauce aux raisins et curry vert 37

Côtes levées de bison, sauce BBQ asiatique, chou nappa au mirin 35

Pâte du jour 27

Menu Dégustation 5 services 50

Assiette de fromages québécois (supplément 10\$)

Café, thé ou infusion

Breuvages

Eau Québécoise 0.75L 5

San Pellegrino 0.75L 7

Coccinelle cidre non-alcoolisé 5

Espresso et déca 3

Latte et cappuccino 4