



TABLE D'HÔTE AUTOMNE

VELOUTÉ

ENTRÉE

Antipasto de crevettes nordiques, melons oranges, concombres, feta, bocconcini marinés.

Ou

Accras de chorizo et fromage emmental, sauce aux piments antillais.

PLAT PRINCIPAL

COQUILLES GÉANTES FARCIES DE BŒUF BRAISÉ 53
oignons perlés au porto, tomates caramélisées, champignons enoki, jus de veau, parmesan affiné.

TARTARE DE BOEUF CLASSICO 55
câpres frits, parmesan Aviago, moutarde de Dijon au miel, échalotes françaises balsamique.

TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ 56
pommes, canneberges séchées au vin rouge.

SAUMON EN CROÛTE DE PARMESAN 56
paprika fumé, cristaux d'érable, riz aux herbes de Provence, asperges citronnées poivrées.

MAGRET DE CANARD POÊLÉ 56
sauce aux cerises acidulée, haricots verts, purée de patates douces à l'érable.

COTE DE BOEUF BRAISÉ 62
au jus, réduction d'érable, grelot d'oignons, carottes Nantaise glacées.

FILET MIGNON GRILLÉ 6OZ 62
sauté de bok-choy, macédoine de pomme de terre au gras de canard.

DESSERT