



TABLE D'HÔTE ESTIVAL

VELOUTÉ

ENTRÉE

*Antipasto de crevettes nordiques, melons oranges, concombres, feta, bocconcinis 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.*

**ONGLET DE BOEUF** 60  
*beurre composé, purées de carottes au miel, haricots verts.*

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

DESSERT