



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

POTAGE

Velouté du moment

ENTRÉE CHAUDE

Crevettes tempura aux ananas, sauce aigre-douce pimentée

ou

Méli-mélo de betteraves jaunes, courgettes grillées, tomates cerises, crème à l'échalote verte

PLATS PRINCIPAUX

GNOCCHIS AUX CHAMPIGNONS 44

à l'ail rôti, chorizo confit, pesto de basilic persillé, brie fondu

TARTARE DE BŒUF 47

au magret de canard fumé, oignons perlés caramélisés à l'amaretto, tortillas de maïs

PAELLA DE MORUE 48

et crustacés safranés au chorizo espagnol

POITRINE DE POULET GRILLÉE 45

marinée aux fines herbes, St-Paulin fondu, purée de carottes au miel ambré et prosciutto

TARTARE DE SAUMON FRAIS 48

et saumon fumé à la confiture de zestes de citron, crème à l'aneth, chips de pois-chiche

ONGLET DE BŒUF 7OZ GRILLÉ ANGUS 1855 55

beurre composé, écrasé de pomme de terre aux lardons fumés

FILET MIGNON AAA 6OZ GRILLÉ 56

bok choy, macédoine de pommes de terre au gras de canard

DESSERTS

Gourmandises

(579) 477-7777

