



TABLE D'HÔTE HIVERNAL

VELOUTÉ

ENTRÉE

Bombas de crevettes grillées, brunoise de concombres, maïs aux thym citronnés, beurre safrané.

OU

Antipasto de légumes grillés, ananas rôtis, fetas, yogourt à la menthe et vincotto citron.

PLATS PRINCIPAUX

CANNELLONI DE BRAISÉ DE VEAU <i>aux petits légumes maraîchers, emmental, fromage à la crème.</i>	52
FILET DE MORUE SAUVAGE <i>mirepoix de chair de homard, asperges et céleris raves.</i>	55
FILET DE PORC <i>aux épices brésiliennes, fromage oka fondu, carottes au curry.</i>	56
TARTARE DE BOEUF <i>capiccoli rôtis, Boursin à l'échalote, tomates séchées confites, plantains frits.</i>	54
TARTARE DE SAUMON <i>et truite fumé et mariné de St-Alexis, citrons confis, pousses de radis volcanos.</i>	55
POITRINE DE CANARD GRILLÉE <i>oignons caramélisés au porto, juliennes de Macintosh, haricots épicés.</i>	55
FILET MIGNON GRILLÉ 6OZ <i>sauté de bok-choy, macédoine de pomme de terre au gras de canard.</i>	62

DESSERT