

Menu du Soir

Le potage du soir 9.

Les entrées 17.


Tartare de saumon fumé à froid, gelée de sapin, pomme verte, noix de pin

 Bacon braisé au miel La piquère, chou de Bruxelles frit, crème sûre, neige de foie gras

 Tartare de carotte et betterave fumées, noisette, chips de bagel


Mousse de foie de volaille, granola salé, gelée de camerise, graines de moutarde, croûtons

Gravlax de saumon à la betterave et vodka Azimut, nuage de betterave, caviar de saumon


 Carpaccio de bison, œuf de caille, armillaires de miel marinés,
vinaigrette à la fleur d'ail ... **5 extra**

Plats principaux 34.

  Pétoncles de champignon king poêlés, risotto de graines de tournesol, jus vert

 Râble de lapin au bacon croustillant, polenta crémeuse,
mini maïs poêlé et pop-corn au charbon

Truite de Saint-Alexis-Des-Monts, crémeuse d'artichaut, tomate, orzo

 Magret de canard, poireau confit, topinambour en purée
et sauté, jus corsé à la baie d'argousier

Filet d'épaule de boeuf, mini King, purée de patate douce au beurre noisette

Mignon de bœuf 5oz aux épices à steak de Montréal, crevette poêlée,
pomme de terre purée au fromage en grains ... **15 extra**

Douceurs du soir 10.

 Crème brûlée aux épices d'automne

Pouding chômeur à l'érable, crème glacée vanillée

 Crème glacée vanillée, caramel au rhum Chic Choc, noix caramélisées

 Fromages affinés du Québec, beurre de pomme, pop-corn, figue au Porto ... **6 extra**

Pour les clients en forfait, composez vous-même votre menu table d'hôte 4 services, ce qui inclus le potage, une entrée, un plat principal et un dessert. Les suppléments sur certains plats ne sont pas inclus.

 Sans gluten  Végétarien  Végétalien

Le service et les frais d'administration sont inclus, les taxes en sus.