



# Menu du Soir

  **Le potage du soir 10.**

## Les entrées 18.

  Les Huîtres (9), mignonette au vinaigre de vin, citron **extra 6.**


  Foie gras poêlé, sauce gastrique aux baies d'argousier, compotée de pommes au sirop de bouleau

 Saumon gravlax façon tartare asiatique, guacamole


Terrine de perdrix et canard à la truffe, confiture d'oignons au vin rouge, gelée de cèdre



   Salade de pousses, légumes croquants, acidulés


## Plats principaux 36.


 Truite rôtie, crème de betteraves et framboises, purée de petit pois à la menthe, asperges grillées, huile de menthe

Flétan de la Gaspésie pêché de façon écoresponsable en croûte d'herbes, risotto d'orzo aux coquillages et petits légumes, émulsion de coquillages **extra 6.**

 Bouillabaisse aux pétoncles, poisson blanc, moules et lotte, accompagnée de croûtons maison et sa sauce rouille

  Magret de canard en deux façons, courge musquée à la noisette, poire pochée au vin épicé, sauce aux fruits mendiants

 Ballottine de volaille de grains biologique aux champignons King grillés, purée de châtaignes, jus de volaille

 Filet d'épaule de bœuf, sauce aux 3 poivres, façon « pâté chinois », pommes de terre purée, compotée de maïs, maïs miniatures du Québec

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.

Si vous avez une allergie, une intolérance ou un régime particulier, veuillez l'indiquer à votre serveur.

 Sans gluten  Végétarien  Végétalien  Sans lactose

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