

Menu du Soir

Le Potage du Soir 10. 🌾 🚫

Les Entrées 18.

Salade de pousses locales aux légumes croquants,
vinaigrette crémeuse menthe et coriandre 🌾 🌱

Salade folle méditerranéenne et crème balsamique 🌾 🌱

Fondant de Brie et Fin Renard, canneberges, érable et noix 🌰

Tartare de bœuf classique 🚫

Crevettes panées panko/coco, trempette épicée au miel et salade 🥚 🚫

Carpaccio de bœuf, vinaigrette à l'échalotte, roquette et parmesan 🌾

Entrée du Chef

Plats principaux 36.

Saumon en croûte de noix sauce à la lime, riz et légumes de saison 🌾 🚫

Nouilles de riz sauce thaï, noix de cajou, sésame et légumes sautés

Servi avec crevettes ou tofu 🌾 🌱 🌰

Surlonge de bœuf, sauce Grand Veneur,
Pommes de terre rissolées et légumes de saison 🌾

Risotto à la courge musquée, asperge et champignons 🌾 🌱

Pâtes du moment

L'inspiration du Chef

🥚 🌰 **Les desserts du soir 12.**

🌾 Présence d'arachides 🥚 Présence d'œuf

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

Composez vous-même votre menu table d'hôte 4 services pour 75\$, ce qui inclus le potage, une entrée, un plat principal et un dessert. Si vous avez une allergie, une intolérance ou un régime particulier, veuillez l'indiquer à votre serveur.

En cas d'urgence, nous avons un EpiPen à la réception.

Sans gluten 🌱 Végétarien 🌱 Végétalien 🌰 Sans lactose 🌰 Présence de noix 🌾 Présence d'arachides 🥚 Présence d'œuf

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