

Menu du Soir

Le Potage du Soir 12.

Les Entrées 20.

Salade de pousses locales aux légumes croquants,
vinaigrette crémeuse à l'érable et estragon 🌱🌿🥚

Gâteau de crabe, sauce du Chef style tartare 🥚

Megaglioni à la ricotta et épinard, coulis de tomates séchées 🌱🥚

Tartine de pain multi-grains, salade de champignons sauvages et cheddar vieilli

Crevettes panées panko/coco, trempette épicée au miel, salade d'algues 🥚🌿

Carpaccio de bœuf, parmesan, vinaigrette à l'échalote 🌿

Entrée du Chef

Plats Principaux 38.

Escalope de saumon à l'oseille, rizotto d'orge, légumes de saison 🌿

Nouilles de riz sauce thaï, noix de cajou, sésame et légumes sautés
servies avec crevettes ou tofu 🌿🌱🌿🥚

Médailon de Cerf Rouge du Québec, sauce coureur des bois,
pomme de terre dauphine et légumes du moment ... extra 15\$

Picanha de bœuf, sauce au poivre vert, gratin dauphinois et légumes de saison 🌿

Riz pilaf aux champignons, courge musquée, asperge et parmesan 🌿🌱

L'inspiration du Chef

Pâtes du moment

🥚🌿 Les desserts du soir 12.

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'arachide 🥚 Présence d'œuf

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