

ENTRÉES

Potage du moment

Carpaccio de betteraves, pacanes concassées, jeune roquette, chèvre émietté

Croquette de boudin, purée de courge au beurre, chou-fleur poêlé et sauce au vin rouge

Rémoulade de crevettes de Matane, salade de bok choy et tuile de pain

8

Ballotin de foie gras au naturel, compotée de coings au gingembre et brioche au beurre toastée

12

PLATS PRINCIPAUX

Linguines sautées à l'huile d'olive et crème d'oignons verts aux lardons

18

Salade gourmande de truite fumée, fenouil en marinade, poireaux sautés, vinaigrette crémeuse citronnée

20

Saucisse de cerf forestière, purée de céleri rave au beurre et jus de cuisson aux champignons

23

Poussin de Cornouailles rôti en 2 façons, croûte d'estragon au citron et jus de cuisson parfumé aux graines de coriandre

24

Poisson du marché

Prix du marché

DESSERTS

Crème brûlée à l'orange et vanille, biscuit au chocolat

7

Gâteau aux carottes et clémentines, sorbet carotte et orange

8

Torte au chocolat noir et sorbet aux framboises

8

Thé kusmi, café bio équitable inclus