

ENTRÉES

Croquettes d'aubergines, purée de panais aux oignons verts, chèvre aux canneberges et mayonnaise à l'ail noir en Noir et Blanc

Carpaccio de thon, algues wakame, gingembre mariné, graines de sésame et fromage blanc maison

Tartare de gibier, relish de céleri, chou-fleur mariné et chips de parmesan

Cassolette de fruits de mer, légumes de jardin et bouillon de coco curry

8

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

10

Foie gras de canard poêlé et compotée de canneberges aux épices

12

PLATS PRINCIPAUX

Poisson du jour

Prix du Marché

Cuisseau de lapin, tartelette d'oignons aux poivrons et jus de cuisson aux olives

41

Filet d'épaule de bison, chapelure aux fines herbes, polenta crémeuse et jus de cuisson aux champignons

43

Crevettes géantes en tempura, nouilles soba aux petits légumes et bouillon de canard à la coriandre

45

Gigot d'agneau de Kamouraska, purée d'aubergines, ratatouille épicée, jus de cuisson au cumin rôti

47

Filet de bœuf Angus poêlé, mousse de céleri rave au bacon et jus de veau à l'origan

49

!!!Osez une escalope de foie gras sur votre plat (10\$)

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille et orange

8

Tartelette pommes et caramel, glace vanille et fromage blanc à l'hibiscu

9

Gâteau renversé poires pacanes, sorbet poires vin blanc et crème de pacanes

10

Fondant de chocolat Guanaja, sorbet à l'abricot

11