



Menu Dégustation

Mise en Bouche

Sélection du moment

Entrée Froide

Foie Gras au Torchon par nos soins | Brandy et Porto

Entrée Chaude

Suprême de Perdrix Rôti | Salade de Poires & Artichauts

Granité du Moment

Plats Principaux

Filet de Doré roulé aux Herbes fraîches | Beurre blanc citronné

ou

Pavé de Cerf saisi | Sauce Laurier | Pommes de terre Rattes rôties

Dessert

Choix du Chef

Thé | Café

74\$



Tasting Menu

Mise en Bouche

Sélection of the moment

Cold Entry

Foie Gras au Torchon | Brandy and Porto

Warm Entry

Roast Partridge Supreme | Pear and Artichoke salad

Granité of the Moment

Main Courses

Walleye fillet rolled with fresh herbs | Lemon white butter

or

Seared Venison | Laurel Sauce | Roasted Rattle Potatoes

Dessert

Chef's choice

Tea | Coffee

74\$