



MENU DU SOIR

Utilisez le menu à la carte pour créer votre propre table d'hôte, amuse-bouche, entrée, plat principal et dessert. Tous les mets au menu peuvent être agencés selon vos goûts! Les plats avec supplément peuvent être sélectionnés, le supplément sera alors ajouté à votre facture.

LES ENTRÉES

		Suppl
Marmite fumante du jour	6	
Arancini au fromage, salade de roquette	12	
Cœur de romaine façon césar, chips de prosciutto, croûtons et parmesan	12	
Truite fumée des Cantons	18	
Caille rôtie laquée au cacao sur purée de haricots blancs aux noix	19	
Foie gras au torchon cuit au naturel, croustilles de pommes séchées et pain brioché	20	+5
Gratin de homard et de palourdes, sauce au champagne et balsamique blanc	24	+6

LES PLATS PRINCIPAUX

Pâtes du jour, sauce marinara maison	18
Burger de bœuf ou poulet, garniture classique, mayo sriracha, frites et salade	21
Fish & chips, sauce tartare	21
Cœur de romaine façon césar, chips de prosciutto, croûtons et parmesan, Cuisse de canard confite ou blanc de volaille	27
Magret de canard cuit sous vide, jus réduit au xérès	35
Bavette de bœuf, frites maison, beurre aux échalotes	36
Filet de truite des Bobines et ses accompagnements	39
Jarret d'agneau braisé, glace de viande ail et romarin	39
Filet mignon grillé, sauce poivre noir et cognac	50
Risotto au lait de coco avec poireaux, champignons, cardamome et petits légumes	25

LES DÉLICIES SUCRÉS

La tarte au sucre maison revisitée	12	
Crème brûlée au parfum de lavande	12	
Salade de fruits	10	
Gâteau aux pommes et au miel du Château	13	
Trilogie de fromages du Québec	16	+5

53\$ par personne, taxes et service en sus

Veillez aviser votre serveur en cas d'allergies