

BISTRO
HORIZON



RESTAURANT

Fèves citronnées avec leurs condiments, effeuillé de daurade grise marinée au citron - 13  

Tranches fines de daurade marinées, fèves vertes, oignons nouveaux, petits pois, le tout assaisonné d'une huile d'olive infusée au citron, poudre d'orange et d'un sorbet au citron

Carpaccio végétal - 9  

Déclinaison de rabioles, betteraves Chioga, asperges vertes, copeaux de chèvre frais. Pousses de roquettes vinaigrette au miel de sapin

Tarte fine Provençale - 11 

Façon Pissaladière, tarte fine croquante compotée d'oignons au vinaigre de cidre, anchois, câpres, olives noires et tomates séchées. Servie avec un mesclun maraîcher au Balsamique

Contre-filet de boeuf grillé - 30

Pièce de Bœuf AA+ Canadien mûrie 30 jours sur carcasse et grillée. Servie avec frites maison et sauce Bordelaise

Pavé de morue rôti - 24 

Dos de morue grillée à l'huile d'olive puis rôti au four. Servi avec une écrasée de pommes de terre au persil frais, quelques légumes poêlés et vinaigrette au Xérès tiède à la poitrine fumée et poivrons confits

Fallafel Libanais et caviar d'aubergines - 16  

Galette de pois chiches, fèves, persil, oignons et aromatisés au cumin et coriandre. Servis avec un caviar d'aubergine à l'huile d'olive.

Flan de Porc braisé de la ferme Selby à Dunham - 23

Flan de Porc laqué à l'érable et braisé longuement, poêlé de champignons du Mycotrophe à Frelighsburgh, et légumes du moment de notre maraichers Robert Demers à Knowlton, jus de Porc

Extras : Poêlées de champignons (Mycotrophe à Frélishburgh) - 8

Cacao, Ananas et Coco - 10 

Streuzel au cacao, cannelle et fruits secs, Ananas frais confit dans un sirop au thym, crémeux au chocolat au lait et noix de coco râpée.

Salade de fruits rouges et nectarine - 10  

Fraises, nectarine, framboise rafraîchies à la menthe et jus de citron, riz soufflé maison et mousse au fromage blanc vanillé

Baba au Rhum - 10 

Savarin maison trempé dans un sirop au rhum et limoncello, quelques fruits de saison et chantilly

