



Au menu

Un menu qui varie en fonction des saisons

Nous apprécions les variations. C'est pourquoi vous ne mangerez jamais deux fois le même plat au resto. En effet, notre menu varie en fonction de la saisons et des arrivage pour vous permettre de goûter à une cuisine variée et nous sommes certains que vous apprécierez. Ceci est un exemple de menu.

EXEMPLE DE MENU

Plats de résistance

- Mignon de porc en croûte de parmesan et sucre d'érable
- Risotto au crevettes et Pernod
- Truite à l'unilatérale, salsa aux agrumes
- Pâtes maison au canard confit
- Filet mignon sauce poivrade ou chimichouri
- Agneau du Québec braisé à l'érable
- Plateau de fromage du Québec

Entrées

- Potage crécy à la fleur d'oranger
- Salade de roquette à l'huile de tournesol
- Tartare de boeuf à la Syrienne
- Gnocchis de ricotta au lapin confit
- Foie gras poêlé du temps des sucres

Desserts maisons

- Crème brûlée citron et romarin
- Tarte au fromage réinventée
- Fondant au chocolat
- Gâteau Alaska