

Les entrées

- Tartare de bœuf classique. . . 23,00
- Tartare de saumon à l'huile de truffes . . . 21,00
- Tartare de thon rouge, pois verts au citron, crème au fromage de chèvre . . . 23,00
- Escalopes de foie gras de canard poêlées, fraises et rhubarbe, pain brioché . . . 29,00
- Ris de veau, purée de pommes de terre aux lardons, sauce au foie gras de canard . . 24,50
- Tomates aux escargots et à l'huile d'olive . . . 20,50
- Salade du marché aux herbes . . . 16,50

Nos plats au rythme des saisons

- Poisson selon l'arrivage. . . 49,50
- Filet mignon de veau, risotto de légumes racines et saucisson de Charlevoix, sauce Xérès . . . 54,50
- Carré d'agneau de Kamouraska, jus d'agneau, purée de collier braisé . . . 56,50
- Filet mignon de bœuf Prime, polenta blanche, sauce à la truffe . . . 58,50
- Noix de ris de veau rôti, jus aux herbes, purée de pommes de terre aux lardons. . . 48,50
- Demi-Pintade rôti, écrasé de grelots, chanterelles et maïs . . 46,00
- Médallion de wapiti, purée de betteraves, sauce aux baies . . 46,50
- Magret de canard à l'orange sanguine, choux rouge braisé, purée de patates douces . . . 42,50

Tous nos plats peuvent être accompagnés
d'une escalope de foie gras de canard poêlée...20,00