

ENTRÉES

Croquettes d'aubergines, purée de panais aux oignons verts, chèvre aux canneberges et mayonnaise à l'ail noir en Noir et Blanc

Carpaccio de thon, algues wakame, gingembre mariné, graines de sésame et fromage blanc maison

Tartare de gibier, relish de céleri, chou-fleur mariné et chips de parmesan

Cassolette de fruits de mer, légumes de jardin et bouillon de coco curry 8

Ballotin de foie gras au naturel, compotée de coings au gingembre et brioche au beurre toastée 10

Foie gras de canard poêlé et compotée de canneberges aux épices 12

PLATS PRINCIPAUX

Poisson du jour	Prix du Marché
Cuisseau de lapin, tartelette d'oignons aux poivrons et jus de cuisson aux olives	41
Filet d'épaule de bison, chapelure aux fines herbes, polenta crémeuse et jus de cuisson aux champignons	43
Crevettes géantes en tempura, nouilles soba aux petits légumes et bouillon de canard à la coriandre	45
Gigot d'agneau de Kamouraska, purée d'aubergines, ratatouille épicee, jus de cuisson au cumin rôti	47
Filet de bœuf Angus poêlé, mousse de céleri rave au bacon et jus de veau à l'origan	49

!!!Osez une escalope de foie gras sur votre plat (10\$)

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille et orange 8

Tartelette pommes et caramel, glace vanille et fromage blanc à l'hibiscu 9

Gâteau renversé poires pacanes, sorbet poires vin blanc et crème de pacanes 10

Fondant de chocolat Guanaja, sorbet à l'abricot 11