

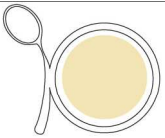


Table d'hôte

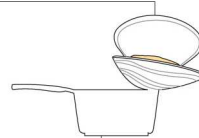
5 services



- Carpaccio de tomate jaune au basilic, épinards et quinoa
- Canard fumé et sa gelée d'érable au brandy
- Feuilleté aux quatre champignons et lardons
(suppl. 7,00 \$)
- Duo de crabes au yogourt et concombre à la fleur de sel
(suppl. 2,50 \$)
- Tartare de bœuf, oignon mariné et huile de persil
(suppl. 3,00 \$)
- Pressé de légumes grillés, émulsion d'ail noir
- Saumon grillé au sésame et citron



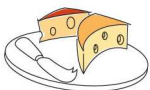
- Chaudrée de palourdes aux lardons
- Potage du moment



- Arrivage de la mer - Selon le marché
- Médallions de veau du Québec aux pleurotes 46 \$
- Demoiselles des marais à la fleur d'ail 37 \$
- Pavé de wapiti aux bleuets 48 \$
- Mignon de boeuf grillé au beurre composé 42 \$
- Paupiette de sanglier au brie et moutarde de Meaux 40 \$
- Étagé de volaille, épinards et tomates au foie gras 39 \$



Les desserts, cafés ou infusions



Les services de granité et de fromages fins québécois sont aussi disponibles.