

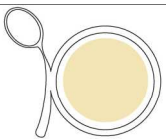


Table d'hôte

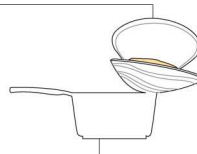
5 services



Pressé de portobellos et légumes grillés aux tomates séchées et basilic
Pannequet de homard, sauce hollandaise (suppl. 2,50\$)
Canard fumé et sa gelée d'érable au brandy
Carpaccio de bison aux jeunes pousses et copeaux de Grana Padano
Foie gras poêlé aux pommes et dattes, émulsion de cidre de glace (suppl. 13,00\$)
Effiloché de truite fumée Des Bobines et son mesclun, câpres frites
Demie-caille au sureau, fricassé de pois chiches au thym



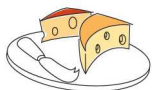
Chaudrée de palourdes aux lardons
Potage du moment



Arrivage de la mer- Selon le marché
Mignon de bœuf grillé, sauce à l'échalote 46\$
Demoiselles des marais à la fleur d'ail 39\$
Côte de sanglier aux griottes 52\$
Râble de lapin aux fruits séchés et son velouté 41\$
Suprême de faisan au chou et chorizo 48\$
Croustillant d'agneau aux épinards et chèvre, sauce au romarin 43\$



Les desserts, cafés ou infusions



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