



TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES (Inclus un choix)

Gaspacho de tomate

Huile de basilic

Salade d'Haricots

Babeurre, herbes

Vitello tonnato

Rôti de veau, émulsion au thon, rabiole

Mousse de foie de volaille

Pêche d'Ontario, miel d'Anicet

Légumes de nos maraîchers

Labneh, ail des ours

PLATS

Cavatelli 40\$

Agneau braisé, piment brulé, Alfred le Fermier

Magret de canard 42\$

Champignon homard, tomatillo

Truite de Montebello 44\$

Tomates, courgettes, basilic

Pétoncles 45\$

Maïs, chorizo, bette à carde

Salade tiède de thon 48\$

Garniture niçoise, œuf de caille, émulsion aux herbes

Bavette de boeuf 46\$ | Contre-filet de bœuf 68\$

Sauce au poivre, frites ou salade verte

Kevin Bates Breault, Chef exécutif



TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES (Inclus un choix)

Gaspacho de tomate

Huile de basilic

Salade d'Haricots

Babeurre, herbes

Vitello tonnato

Rôti de veau, émulsion au thon, rabiole

Mousse de foie de volaille

Pêche d'Ontario, miel d'Anicet

Légumes de nos maraîchers

Labneh, ail des ours

PLATS

Cavatelli 40\$

Agneau braisé, piment brulé, Alfred le Fermier

Magret de canard 42\$

Champignon homard, tomatillo

Truite de Montebello 44\$

Tomates, courgettes, basilic

Pétoncles 45\$

Maïs, chorizo, bette à carde

Salade tiède de thon 48\$

Garniture niçoise, œuf de caille, émulsion aux herbes

Bavette de boeuf 46\$ | Contre-filet de bœuf 68\$

Sauce au poivre, frites ou salade verte

Kevin Bates Breault, Chef exécutif