



TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES (Inclus un choix)

Potage de courge, Gré des champs

Laitues amères

Radis, fenouil, vinaigrette aux agrumes

Poireau vinaigrette

Œuf mimosa, croutons de brioche, herbes

Tataki de boeuf

Champignons, émulsion au charbon

Croquette de poisson et fruit de mer

Beurre blanc au basilic

PLATS

Cavatelli 40\$

Minestrone, épinards, ricotta salata

Confit de canard 42\$

Pomme de terre sarladaise, sauce au vin

Boudin noir 43\$

Choux de Bruxelles, courge, sauce cidre

Poisson selon l'arrivage 44\$

Garniture bourguignonne

Pétoncles 45\$

Chou-fleur, sauce marinière

Pièce du boucher 47\$

Sauce au poivre, frites ou salade verte

Kevin Bates Breault, Chef exécutif



TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES (Inclus un choix)

Potage de courge, Gré des champs

Laitues amères

Radis, fenouil, vinaigrette aux agrumes

Poireau vinaigrette

Œuf mimosa, croutons de brioche, herbes

Tataki de boeuf

Champignons, émulsion au charbon

Croquette de poisson et fruit de mer

Beurre blanc au basilic

PLATS

Cavatelli 40\$

Minestrone, épinards, ricotta salata

Confit de canard 42\$

Pomme de terre sarladaise, sauce au vin

Boudin noir 43\$

Choux de Bruxelles, courge, sauce cidre

Poisson selon l'arrivage 44\$

Garniture bourguignonne

Pétoncles 45\$

Chou-fleur, sauce marinière

Pièce du boucher 47\$

Sauce au poivre, frites ou salade verte

Kevin Bates Breault, Chef exécutif