



Restaurant & Winebar

Votre Menu Table d'hôte

<i>Menu 3 services; entrée, plat principal et dessert</i>	<i>65\$</i>
<i>Menu 4 services; deux entrées, plat principal et dessert</i>	<i>82\$</i>
<i>Menu dégustation 5 services : choix du chef Lindsay Petit Produits du Terroir et Fruits de mer (Sur Réserve avant 21 h)</i>	<i>101\$</i>

Entrées

Terrine de foie gras

*Marinée au Grand Marnier et à la vanille
Servie avec brioche et gelée de cidre de glace*

Tartare coup de cœur

*Poisson ou viande crue émincée au couteau
Garniture selon l'inspiration du chef*

Tempura de crabe à carapace molle

Salade d'algue, vinaigrette gingembre et érable

Ris de Veau et champignons

*Déglacé au brandy et bouillon de queue de bœuf
Oignons caramélisés, « Matsutake » de la Baie-James*

Consommé de caribou et thé des bois

Garni de caribou, matignon de légumes du moment

Thon rouge & caviar d'Abitibi

*Blinis maison, crème aigrette, aïrelles sauvages
(Supplément 7\$)*

Foie gras du Québec poêlé

*Création de la semaine
(Supplément 12\$)*



Restaurant & Winebar

Plats Principaux

Plat du moment « inspiration du Chef »

Saumon Biologique d'Acadie

*Gremolata, matsutake, bok choy
Riz basmati parfumé*

Pétoncles saisis

*Jus truffé, croustilles de prosciutto
Polenta au poivron rouge, ciboulette et parmesan*

Canard deux façons

*Magret et son Parmentier avec confit
Sauce au chocolat amer et porto*

Agneau du Mt-Laurier

*Coupe du fermier M. Venne
selon l'inspiration de nos chefs*

Contre-filet, coupe New York

ou

Filet mignon

(Supplément 7\$)

Sauce bordelaise, purée de pommes de terre

Côte de veau

*Jus à l'ail rôti et citron confit
Risotto aux pointes d'asperges
(Supplément 15\$)*

Taxes et service en sus