

## **Plats Principaux**

### **Satay de poulet**

*Satay de filet de poulet de la ferme La Rose des Vents  
Tuile craquante aux arachides et germes de fèves  
Concassé d'arachides torréfiées, vinaigrette ail et ananas*  
28

### **Coquelet en cocotte de la ferme d'Amour**

#### **Façon demi-deuil**

*Sur pailles de poireau*

*Carottes trois couleurs et truffes noires*

*Cœur de poireau, pommes de terre miniatures*

*Jus de volaille émulsionné à l'huile de truffes blanches*

48 ( Forfait repas : Supplément 8\$ )

### **La morue Charbonnière du pays**

*Parfumé au foin et à l'ail*

*Huîtres du Nouveau-Brunswick*

*Sauté de cipollinis émincés, tofu en purée*

*Pois chiches, salade de navet rouge mariné*

*Mousse ultra légère de fumet*

38

### **Saumon Biologique façon finnoise**

*Pavé de saumon sur peau craquante*

*Demi-homard cuit à basse température*

*Eau de saumon et crème montée à l'oignon vert*

*Rattes bleues en vinaigrette crémeuse au lard du  
Québec*

*Tuile de pommes de terre Yukon Gold*

48 ( Forfait repas : Supplément 8\$ )

### **Filet mignon CAB AAA**

45

ou

### **Côte de bœuf aux épices hébraïques (pour 2)**

*Faux mille-feuille de yucca, salade de chou acidulé*

*Pickles français marinés façon hébraïque*

*Jus à la moutarde sèche*

90

### **Longe d'agneau de la famille Venne**

*Tombé d'épinards et gingembre, cari vindaloo*

*Effiloché d'agneau braisé aux lentilles*

*Caillé de kéfir, faux nan*

*Pakora de légumes, sauce raïta*

45

### **Médailon de veau de grain du Québec**

*Champignons sauvages, petits pois frais*

*Gourganes et mini-haricots sautés au beurre de sapin*

*Topinambours cuits et crus*

*Jus de veau légèrement parfumé à l'épinette*