



Restaurant & Winebar

Entrées

Marmite du jour et ses garnitures 9

Terrine de foie gras 18

*Marinée au Grand Marnier et à la vanille
Pain brioché et gelée de cidre glace*

Tartare du moment 17

À la façon Sayuri

Poutine Revisité 16

*Pommes de terre Pont-neuf, canard confit, Riopelle de L'Isle
Sauce BBQ et balsamique*

Thon albacore au poivre rose 14

*“ Barigoule ” d’artichaut, tomates et champignons
Huile de tapenade*

« Pop-Corn » de Ris de veau 21

*Sirop d’érable du Québec et porto
Bisque de Homard épicé
Mousse à la vanille
(Forfait repas : Supplément 6\$)*

Foie gras du Québec poêlé 28

*Création du soir
(Forfait repas : Supplément 12\$)*