



TABLE D'HÔTE 3 SERVICES | SUPPLÉMENT DE 10 \$

POTAGE DU MOMENT OU ENTRÉE - PLAT PRINCIPAL - DESSERT - CAFÉ OU INFUSION

TABLE D'HÔTE 5 SERVICES | SUPPLÉMENT DE 16 \$

POTAGE DU MOMENT - ENTRÉE - GRANITÉ - PLAT PRINCIPAL - DESSERT - CAFÉ OU INFUSION

LES PRÉLUDES

- Alliance de deux cœurs, palmier et artichaut et son émulsion de balsamique et basilic frais 8 \$
- Tranches de prosciutto mariées à des cubes de melon et leur réduction balsamique à l'érable et pomme grenade (supplément de 4\$ en table d'hôte) 9 \$
- Quatuor de medaglioni aux portobellos et fromage, nappé de sauce à la crème de Marsala et miel (supplément de 4\$ en table d'hôte) 9 \$

LES DÉLICES DE LA TABLE

- Bavette de bœuf Black Angus AAA grillée, unie à sa marinade chimichurri épicée avec piment broyé et herbes fraîches 31 \$
- Huit crevettes tigrées poêlées à la crème de fleur d'ail, échalote et juliennes de poivron rouge 34 \$
- Médailon de cerf cuit sous vide assorti d'une sauce demi-glace à la gelée de sapin et bleuets sauvages 35 \$
- Râble de lapin de Stanstead farçi de gingembre et de petits fruits confits, accompagné d'un caramel de Porto 29 \$

LES PASSIONS DU PÂTISSIER

CAFÉ OU INFUSION