



TABLE D'HÔTE 3 SERVICES | SUPPLÉMENT DE 15 \$

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

TABLE D'HÔTE 5 SERVICES | SUPPLÉMENT DE 22 \$

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

LES PRÉLUDES

Trio de crevettes tempura avec mayonnaise au wasabi et réduction balsamique (supplément de 2 \$ en table d'hôte)	12 \$
Salade aux deux coeurs, palmier et artichaut et son émulsion de basilic frais	8 \$
Carpaccio de bettrave jaune, pistaches et copeaux de parmesan	8 \$

LES DÉLICES DE TABLE

Osso buco de veau du Québec longuement braisé, sauce vin rouge Prémices d'Automne du vignoble <i>Les Artisans du Terroir*</i> avec pancetta grillée et gremolata citron	36 \$
Pavé de saumon, fenouil grillé avec sauce vierge aux quatre herbes	27 \$
Coeur de filet de boeuf façon Rossini (foie gras torchon) et chutney de physalis	45 \$
Côte de porc de <i>F. Ménard*</i> laquée à l'érable de l' <i>Érablière Le Roc Blanc*</i> et gingembre	32 \$

LES DÉLICES DU PÂTISSIER

Tranches de poire pochée à l'eau de rose, mousse framboise et dôme chocolaté	9 \$
Crème brûlée au sirop d'érable de l' <i>Érablière Le Roc Blanc*</i>	7 \$
Pyramide au chocolat Saint-Domingue 70%	8 \$
Café ou infusion	2 \$

Taxes et pourboire non inclus

Réservez votre table :
[ici](#) ou 450 378-9071 • 1 800 363-8953
Menu disponible à partir du 8 février 2019