



MENU À LA CARTE



ENTRÉES

Copeaux de terrine de foie gras, petits pois, radis, pommes de terre grelots confites et poudre de pop corn **23 \$**

—

BLT: tomate, pancetta, jeunes pousses, basilic, mayonnaise et vinaigrette au miel **18 \$**

—

Salade de légumes croquants et fondants, fruits des champs et vinaigrette au miel et à l'ail **19 \$**

—

Pétoncles Princess marinés dans l'eau de melon, radis, cantaloup et mousse de wasabi **20 \$**

—

Salade de girolles et salicorne, crème fouettée au thym et fromage 1608 fondu **19 \$**

—

Soupe froide de concombre, yaourt et eau de mer, tomates, amandes fraîches et pousses de menthe **18 \$**

—

Crème d'oursin, ciboulette, concombre, échalote, gingembre, glace de maïs et soya **18 \$**



PLATS PRINCIPAUX

Porcelet cuit sous vide, sauce à la betterave, échalote confite, girolles et laitue rôtie **Prix selon la pièce**

—

Magret de canard, polenta aux fruits séchés, épinards et fenouil **44 \$**

—

Flétan de l'Atlantique, haricots verts et jaunes, lard rôti, glace à l'oignon **42 \$**

—

Suprême de poulet, pommes de terre confites, champignons homard, laitue et sauce à la camomille **40 \$**

—

Faux-filet de bœuf de l'Ontario, sauce bordelaise, pommes de terre rattes, courgettes et béarnaise cassée **45 \$**

—

Cavatelli, morceaux de foie gras et huile de truffe blanche **40 \$**

MENU À LA CARTE



DESSERTS

Mousse de bleuets, amandes fraîches, crème à l'ouzo et bleuets au sirop d'estragon **13 \$**

 Brut, Indigène, A. et M. Tissot, Crémant du Jura **12 \$**

Cannoli au chocolat, glace à la vanille, copeaux de brownies, ganache Tanariva et crémeux Manjari **14 \$**

 Porto 10 ans, Dow's **11 \$**

Salade de petits fruits, meringue italienne au citron vert, biscuit Graham et glace à la vanille **13 \$**

 Vin de Table, Pétillant de Gamay, Domaine Thibert **10 \$**

Soufflé à la framboise noire attente de 20 minutes **13 \$**

 Vin de table du Duras 2004, MRPF, Domaine Mouthes Le Bihan **13 \$**

Terrine de fraises, meringue et sorbet à la fraise, crème à la rose, lait glacé au basilic **13 \$**

 Québec 2005, Cidre de Glace, L'Avalanche, Clos Saragnat **17 \$**

Salade de cantaloup et melon d'eau mariné au Ricard, glace à la lavande, huile d'olive Ramignana **13 \$**

 VdP d'Oc Doux 2001 **14 \$**

Café alcoolisé au rhum à l'orange, crème fouettée au chocolat **10 \$**