

Le soir, à la table d'hôte :

Entrée :

- Soupe de Potimarron, émulsion de châtaignes
- Salsa de Crevettes de Roches, tagliatelles de Courgettes (+ 5 \$)
- Pressé de Crabe, Céleri Rémoulade (+ 8 \$)
- Foie gras à la Vanille, aération de pommes (+ 12 \$)

Plats :

- Mignon de Porc, purée de Rutabaga, jus au Romarin 30 \$
- Cobia, purée de Panais, sauce vierge 39 \$
- Médaillon de Cerf, purée de betteraves rouges, sauce aux poivres 41 \$
- Pétoncles laquées à l'anis étoilée, mayonnaise tiède à la cardamome 42 \$
- Risotto de Homard et Bacon 45 \$

Desserts :

- Crumble de Poires, Caramel au Beurre Salé
- Panna Cotta à la Vanille (+ 5 \$)
- Création chocolat (+ 8 \$)

Menu Dégustation :

59 \$

(en 6 services)

- Les Amuses Bouches
- Le Foie Gras
- Le Cobia
- Le Cerf
- La Petite Gourmandise
- La Création chocolat

« Choisir, c'est se priver du reste »

Nos menus changent toutes les semaines