



TABLE D'HÔTE

135

ENTRÉES

BISQUE DE HOMARD

asperge, chou rave, radis

STROZZAPRETI

encre de seiche, palourde, persil, ail

SALADE DE BETTERAVE

chèvre, poire, canneberge

CARPACCIO DE CERF

champignon, maïs

TRUITE PISCICULTURE KENAUK

oignon, câpre, caviar

FOIE GRAS DE LA CANARDIÈRE

amande, baie rouge, cacao, brioche feuilletée

PLATS

RAVIOLI

ricotta, bette à carde, kale

PINTADE DE LA FERME KEGO

asperge, champignon, jus de volaille

PÉTONCLES DE LA CÔTE NORD

poireau, pomme de terre, beurre blanc

BOEUF STERLING

topinambour, chou gai lan, moelle
foie gras poêlé pour un supplément de 15\$

FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE

haricot, céleri, absinthe du Québec

AGNEAU DU QUÉBEC

carotte, petit navet, pomme de terre

DESSERTS

L'ÉRABLE

pain doré, tuile de pain, glace à l'érable

BLANC MANGER

riz au lait, amande, sumac

VACHERIN

fraise, rhubarbe, sureau

ARGOUSIER

caramel, ganache chocolat et noisette,
glace argousier



Veillez noter qu'un frais optionnel de 2%, dédié au personnel en cuisine, est ajouté à votre addition.

