

APERÇU DES PLATS DU MIDI

Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux	18
Saucisse artisanale au canard fumé ou Wapiti ou Sanglier et bleuets	17
Poisson frais, sauce au Safran	20
Bavette aux échalotes confites	20
Moules Marinières ou au Curry	17
Salade de chèvre chaud et tapenade de tomates séchées	16
Confit de canard maison et sauce au gingembre frais	18
Rognons de veau au Porto ou au Madère	18
Entrecôte de boeuf sauce au Cognac et poivre vert	20
Foie de veau Persillade	20
Raviolis aux champignons sauce tomates maison	15

Les plats et les prix sont sujet à changement sans préavis



LES ENTRÉES

Salade verte et vinaigrette à la moutarde de Dijon et parfumé à l'ail rôti	7
Potage du moment fait maison aux légumes de saison	6
Gros pétoncles U12 du Québec servis tièdes sur fondue de poireaux, tapenade d'olives noires kalamata et sauce au saumon fumé de la fée des grèves (fumoir de Québec)	16
Escalope de foie gras fumé maison, poêlée et servie sur pain d'épices, gelée de Rivesaltes et figue confite	19
Petit pot de foie gras maison cuit au bain marie, servie avec confiture d'oignons au Porto et petits croûtons maison	19
L'assiette du Gourmand Le petit pot de foie gras et le foie gras poêlé	29
Ris de veau Cuisson en deux temps, poché à la crème et poêlé, caramélisé à l'érable, sur compote de Granny Smith	18
Étagé de betteraves, pignons de pin torréfié, coulis de poires et chèvre frais, vinaigrette de persil frais	13

LES PLATS PRINCIPAUX

Rognons de veau aux moutardes de Dijon et de Meaux	28
Côtelettes d'agneau de la Bêlerie, en croûte de pistaches concassées et sauce Tartare maison	41
Méli-mélo de crevettes et pétoncles, mousse aux deux citrons et concassé de Prosciutto séché	33
Joues de veau braisées à ma façon ! Servies en cassolette	35
Filet de bœuf AAA servi avec une tuile de fromage Sorcier de Missisquoi et sauce Bordelaise à l'huile de truffes noires du Périgord	49
Le poisson suivant l'arrivage, crème de Chardonnay, graines de pavot et tapenade maison de tomates séchées	38
Bavette de boeuf de La Pérouse. AAA, traditionnelle, poêlée servie avec échalotes françaises confites	32
Foie de Veau de lait tranché par nos soins, servi avec notre sauce persillade	32
Filet de Cerf du Québec au Coulis de cassis de la ferme Pérignon de Hatley	47

Les plats et les prix sont sujet à changement sans préavis

Toutes nos pièces de viande et poisson sont sélectionnées et tranchées par nos soins pour s'assurer d'une qualité optimale

