

Menu table d'hôte

Mise en bouche

Choix d'entrée

*Artichauts marinés, rabiole et betteraves accompagné
d'une purée de dattes et canneberges*

*Trilogie d'huîtres
(extra 7.00\$)*

Tartare de canard, salade de tomates et noix de Grenoble

Potage de citrouille, copeaux de Gouda 4 ans et huile d'avocat

Choix de plat principal

*Pavé de saumon de l'atlantique, Quinoa,
légumes du marché et sauce vierge à l'aneth*

*Ris de veau poêlé, purée de panais, mini betteraves
et demi glace à la carminé*

*Poulet de Cornouaille, lentille Du Puy
et sauce au vinaigre de Banyuls*

*Longe de veau, légumes du marché, sauce échalote et citron
(Extra 7.00\$)*

Choix de dessert

Semifreddo aux noix de cajou et compote de cerise de terre

Cubes de pomme confits, fromages fêta de brebis et glace à l'érable

Crème de chocolat au lait, compote de banane et chantilly au caramel

Café, thé ou infusion

29.95\$

(Taxes et service en sus)

Notre Chef Denis Delarosbil vous souhaite bon appétit!