



## Menu table d'hôte

Mise en bouche

\*\*\*\*

Salade de céleri rave, cressonnettes, pomme Granny Smith et vinaigrette  
aux noix de Grenoble

Ris de veau façon Général Tao

Boudin noir, purée de panais, lardons et chips de prosciutto

\*\*\*\*\*

Raviolis de pintade confite, beurre au thym et courge Butternut  
Foie de veau, purée de Yukon Gold, feuilles de choux de Bruxelles  
et garniture bourguignonne

Poitrine de porc laquée, cipollini, sauce miel et poivre de Séchuan

\*\*\*\*\*

Tartelette au sirop d'érable, pacanes et caramel écossais  
Ananas caramélisé, réglisse et glace au chocolat Guanaja

32,00\$

*(Taxes et service en sus)*

## Menu Dégustation Homard

Mise en bouche

\*\*\*\*

Crème de homard, chorizo et croûtons au vieux Cheddar

\*\*\*\*

Homard cuit vapeur, purée de céleri rave, champignons sauvages et beurre  
de corail

\*\*\*\*

Short cake aux fraises et chocolat blanc

39,95\$

*(Taxes et service en sus)*

\*\*\* Pour un deuxième homard rajouter 25,00\$/pers. \*\*\*