



MENU SOIR 2018

Crème de panais et céleri-rave à la poire - Kale frit, caramel de pomme, croûtons de pain au foie gras

Oreilles de crisse fumées

Ailes de canard braisées - Sauce aigre-douce au sésame grillé

Salade de kale aux pommes - Brocoli, fenouil, endive, radicchio, chèvre et amande rôtie

Hummus de courge et citrouille rôtie - Noix glacée aux épices, oignon frit et pita

Pain rustique au sel de mer et érable

Déclinaison de saumon de l'Atlantique - [Tartare] [Fumé à chaud] [Jerky]

XXX

Popcorn de veau à l'érable - Crème sure fumée au poivre noir

Short Ribs de veau - Glace de Porto à la sauge

Surlonge de porcelet de lait rôtie - Sauce au bacon et Whisky

Couenne de porc croquante au BBQ

Pogo de cochonne - Moutarde sucrée au chipotle

Mousseline de pommes de terre - Carottes glacées - Choux de Bruxelles bacon et érable

Risotto forestier au gouda fumé - Boudin, feuilleté de chèvre chipotle et saucisse Gaspor

Escalope de foie gras - Tarte amandine au Sortilège - Caramel d'érable

XXX

Gâteau Choco-Érable aux bleuets

Meringue croustillante à l'érable & Guimauve brûlée

Beignes glacés à l'érable et ses pépites

Rouleaux frits Pomme-Cannelle

Boule au chocolat noir - Compote de cerise noire et Porto

Tire d'érable +4

Menu régulier 41

Menu découverte 54

Menu enfant⁽³⁻¹²⁾ 13

| Les prix sont avant taxes et service |