

MENU

28 novembre au 20 décembre

ENTRÉES

Pétoncles poêlées - 20\$

Topinambour | chorizo | éclats de noisettes torréfiées

Thon rouge - 18\$

Concombre | gingembre | sésame

Arancini - 16\$

Scamorza | romano | tomates

Potage du jour - 9\$

Selon les arrivages

DESSERTS

Crème brûlée - 13\$

Vanille de Madagascar | sirop d'érable vieilli en fût de Bourbon

Mousse au chocolat noir - 12\$

Caramel fleur de sel | petits fruits

PLATS

Suprême de volaille farci - 35\$

Épinards | ricotta | sauce toscane

Pièce de viande du moment - 41\$

Viande grillée | gratin de pommes de terre | accompagnements

Sébaste de la Gaspésie - 36\$

Sauce Maltaise | agrumes | accompagnements

Pâtes fraîches au pesto de courgettes - 28\$

Sauce crémeuse | noix | basilic

