

Samedi Curieux

Menu dégustation 8 services

Offrez-vous un accord mets et vins

Variétés de vins qui accompagnent bien le service suggéré par votre serveur

30 \$

Samedi Curieux

-1- Gravlax maison, fait de saumon canadien, sauce à l'estragon

-2- Crevette rose d'Argentine, panée, sauce aigre-douce maison

-3- Hummus et chips de tortillas maison

-4- Poulet de la Ferme des Voltigeurs, au cari et à la noix de coco

-5- Choix du plat principal

C'est à vous de choisir !

Manicottis aux légumes grillés, sauce maison aux tomates	40 \$
-----------------------------------------------------------------	--------------

Foie de veau de la Ferme Danielle et Martin Tessier, sauté de pleurotes du Québec	45 \$
------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Cuisses de pintade de la Ferme Kégo Cailles, confite, sauce au porto et aux bleuets de la Fruiteraie des Gadbois	48 \$
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

Flétan du Québec, façon du chef	50 \$
----------------------------------------	--------------

Risotto aux pétoncles et à la bisque de homard	60 \$
-------------------------------------------------------	--------------

À partager : Contre-filet de boeuf Angus AAA, 16 onces, sauce aux trois poivres	85 \$
----------------------------------------------------------------------------------------	--------------

-6- Verre de vin fortifié ou liquoreux du moment

-7- Fromage fin de la Fromagerie du Presbytère, servi avec gelée artisanale

-8- Dessert maison de notre pâtissière
