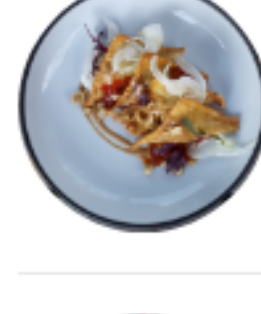


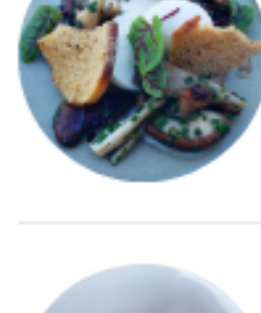


Entrées



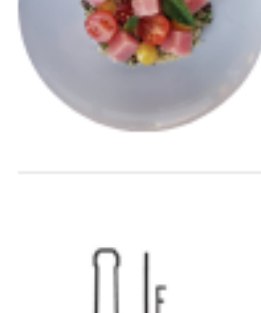
Tartare de bœuf style smokedmeat

12.00 \$



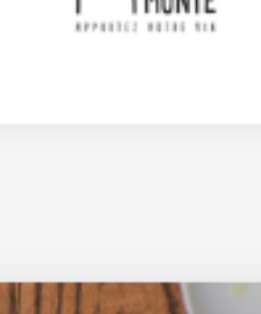
Dumpling (3) au foie gras, sauce aux arachides, confiture de poivrons

15.00 \$



Mozza di bufala de la ferme Maciocia, poêlée de champignons, pain fumé.

14.00 \$



Ceviche de thon, couscous, menthe, yogourt, raisins et citron confit.

13.00 \$

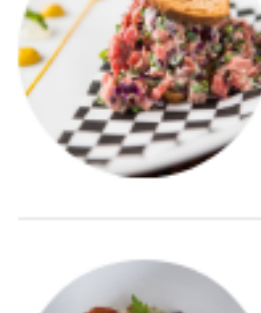


Crème de carottes au cumin, pacane et carottes marinées

12.00 \$

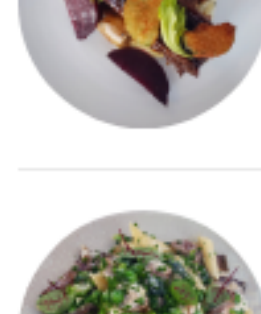


Plats



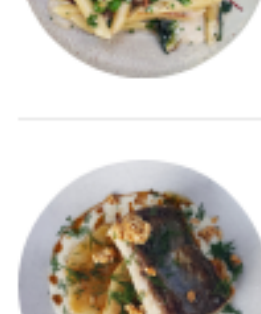
Gnocchis à la truffe et champignons poêlés

25.00 \$



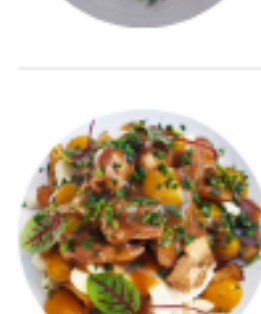
Tartare de bœuf style smokedmeat avec frites

22.00 \$



Short ribs de boeuf fondant et glacé au céleri, pommes de terre à l'estragon, betteraves et tomates frites

39.00 \$



Penne au canard confit, pois vert et rapinis, sauce au vin blanc, échalotes croquantes.

32.00 \$



Thazard poêlé, céleri-rave, Vichyssoise, aneth, granola et vinaigrette au sirop de bouleau.

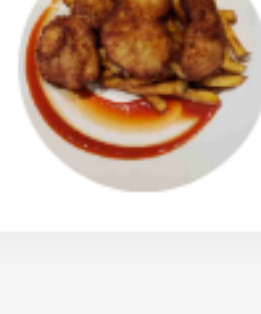
32.00 \$



Poutine au poulet épicé à la jerk, gel à la mangue, coriandre

18.00 \$

Enfants



Mac and cheese pour enfants

15.00 \$



Bâtonnets de poulet pour enfants avec frites

15.00 \$

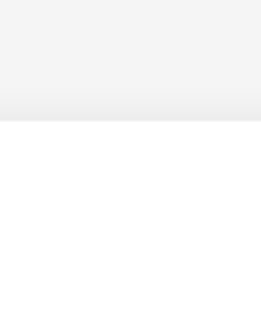


Desserts



Crème caramel au foie gras, ganache au Rhum brun, orge soufflée.

10.00 \$



Roue de tracteur au citron et glacé au miel, chantilly à la vanille, pistache.

10.00 \$



Brownie au chocolat décadent, orange confite et sirop Suzette.

10.00 \$

Table d'hôte

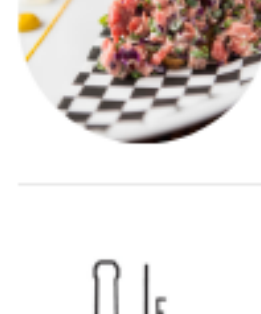
NON DISPONIBLE EN MODE POUR EMPORTER

Bouchée du jour



Bouchée du jour
Demandez à votre serveur!

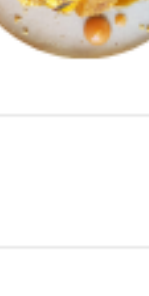
Entrées



demi-douzaine d'huître
huîtres william b servis avec mignonette



Tartare de bœuf style smokedmeat



Torchon de foie gras, marmelade citrouille et orange, pain aux épices, noisettes

4.00 \$



Betterave fumée et déclinaison de betterave du jardin St-Laurent, mousse de fromage Capriny (chevre frais) et bleuets



Wings de canard, sauce char siu, oignons vert, coriande, émulsion épicée au sésame



Feuilleté de buccins à la crème de fleur d'ail, Bleu Elisabeth, pacanes et pommes

Trou Normand



Trou Normand
Sorbet au pêche, Bourbon et émulsion au thym

Plats



Gnocchis à la truffe et champignons poêlés



doré, beurre blanc à l'oseille, polenta frite, poireaux confits et rabiole



Tartare de bœuf style smokedmeat avec frites



Contre-filet de bison takwanah, bordelaise à la sauge, aligot au cheddar, rouille à la carotte fermentée



Mignon de porc du rang 4, sauce au foin, pêches grillées, gel de sette et pommes de terre confites au dukkah à la noisette

64.00 \$

Desserts

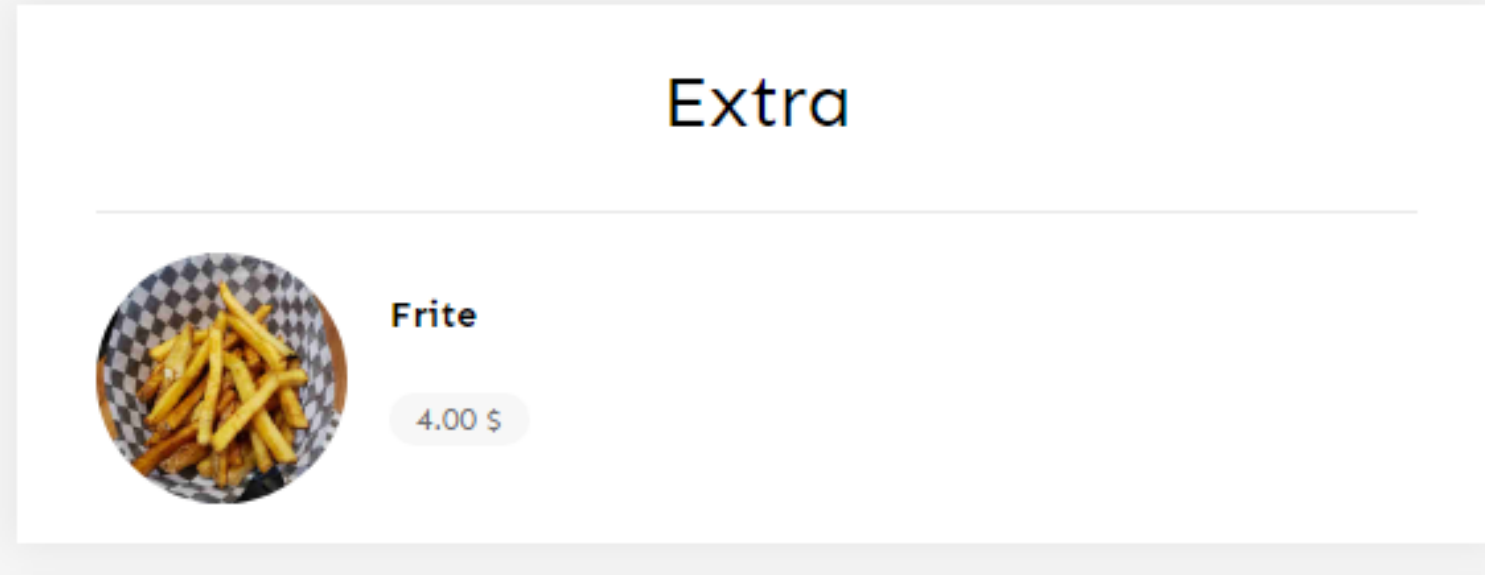


Mousse de chocolat fumé, pralines, cerises de terre

Pain au banane, granola, fromage à la crème, crème glacée thai

cake romarin et pamplemousse, ganache choco blanc, graine de citrouille

Tarte déconstruite à l'argousier, sablé de citron, tuile de meringue sèche et gel au gin



Épicerie items congelés

Prêt-à-manger congelé



Ragoût de pattes
portion individuelle

8.00 \$

0 EN STOCK

Extra



Frite

4.00 \$