

## LA CARTE

NOS FORMULES DISPONIBLES AVEC TOUS LES PLATS

CARTE D'HÔTE (3 services) : potage ou salade, dessert et café = ajoutez +14\$ au prix du plat

TABLE D'HÔTE (4 services) : une entrée au choix, potage, dessert et café = ajoutez +21\$ au prix du plat

### LES ENTRÉES CLASSIQUES

|   |         |
|---|---------|
| Potage du moment  | \$5.00  |
|   | \$15.00 |
| parmesan Saint-Laurent*, mayonnaise épicée à la Damn                        |         |
|   | \$15.00 |
|   | \$31.00 |
|   | \$16.00 |
| Fromage Blackburn, vinaigrette à la tartufata, pain gourdin Ladouche*       |         |
|   | \$16.00 |
| salade de pousses*, coulis de tomates*                                      |         |
|   | \$21.00 |
|   | \$7.00  |
| escalope de foie gras poêlée, Parmentier au canard confit, émulsion de maïs |         |

### EN APÉROS À PARTAGER

### LES PLATS CLASSIQUES

|   |         |
|---|---------|
|   | \$30.00 |
| crevettes nordiques, homard, mactre de stimpson   |         |
|   | \$28.00 |
| Millet aux asperges, salsa de tomates au céleri sauvage FG*   |         |
|   | \$33.00 |
| façon classique ou à l'huile de truffe, frites maison et salade   |         |
|   | \$35.00 |
| purée au fromage en grains Boivin, légumes<br>Sauce au choix: porto myrique beaumier* ou bleu<br>OPTION: farcie au bleu + 5\$ | \$52.00 |
|   | \$38.00 |
| à l'hydromel Des Ruisseaux, pleurotes Champignons et huile de dermatose   |         |
|   | \$40.00 |
| orge perlé au kale et thé de peuplier fruité*   |         |
|   | \$21.00 |
| blanc de poulet frit, sauce aigre-douce, légumes chow mein et riz basmati   |         |
|   | \$21.00 |
| champignons, oignons caramélisés, cheddar fort Boivin, frites maison & salade   |         |

### LES DESSERTS

|   |         |
|---|---------|
|   | \$9.00  |
| gâteau mousse au fromage, confiture à l'argousier sur croustillant avec riz soufflé et chocolat blanc |         |
|   | \$10.00 |
| coque chocolatée croquante 72%, bavaroise à la vanille, coulis de caramel sur gâteau croustillant     |         |
|   | \$10.00 |
| Gâteau fondant chocolat, crème anglaise au nard des pinèdes* et glace au sapin baumier*               |         |
|   | \$9.00  |
| servie chaude avec glace à la vanille et miel Melifère  |         |
|   | \$10.00 |
|   | \$7.00  |