

LES ENTRÉES

La salade César \$6.

Soupe à l'oignon gratinée au gruyère \$9.

Surprise du chef \$12.

Tartare du jour \$13.

Asperges de la région Tempura, tomates fumées, effiloché de mozzarella de bufflonne de la ferme Maciocia, réduction érable et balsamique \$14.

Mi-cuit de saumon, caramel bière blanche à l'érable, émulsion au wasabi et zestes d'orange confit \$14.

Burratina de Maldera et salsa de pêches \$18.

L'escalope de foie gras de canard poêlée et son chutney maison \$20.

Huitres du moment \$2.50/unité ou Douzaine \$25.

PLATS PRINCIPAUX

Risotto d'asperges de la région, champignons sauvages, labneh et copeaux de parmesan \$26.

Ravioli de homard sauce crème à l'estragon avec tagliatelle d'asperges de la région et poivrons rôtis \$29.

L'arrivage du jour \$ (Prix du marché).

La suggestion du chef \$35.

Filet mignon de bœuf 4 oz avec os servis avec béarnaise et 3 crevettes flambées Jack au miel \$37.

Carré d'agneau sur confiture de rhubarbe et fraises sauce au romarin \$39.

Surf'n'turf (filet de mignon CAB et langoustines d'Islande) \$55.

Trio de fruits de mer \$55.

Tomahawk de bœuf CAB 40 oz et duo de poutines au choix du chef (Pour deux personnes) \$100.

Choix de dessert ou dégustation de fromages

Table d'hôte pour 2 personnes \$91.

Inclus une bouteille de vin rouge Australie, Bin 50 Shiraz, Lindeman's ou Australie, Bin 65 Chardonnay, Lindeman's
Extra 10\$: Langue DOC, Rooster 2016, Poderi Colla (85% Dolcetto et 15% Nebbiolo)

LES ENTRÉES

Le potage du jour

La salade César

Soupe à l'oignon gratinée au gruyère

Salade d'asperges de la région à l'asiatique

PLATS PRINCIPAUX

Bavette de bœuf à l'échalote

L'arrivage du jour

Risotto d'asperges de la région, champignons sauvages, labneh et copeaux de parmesan

Cuisses de canard confits (2) servis avec salade de pommes de terres grelots, roquette et huile de truffe

Foie de veau

Langoustines d'Islande (extra 10\$)

Filet de mignon 7oz (extra 10\$)

Choix de dessert ou dégustation de fromages