

Table d'hôte

Surprise du chef \$12.

Tartare du jour \$13.

Pêche grillée farcie de salami et chèvre \$13.

Mozzarella de bufflonne de la ferme Maciocia asperge et prosciutto \$14.

Cuisse de canard confite en salade \$16.

Foie gras du moment \$20.

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

Farfale au bœuf braisé, chou de Bruxelles, asperges sauce au bleu poivré \$25.

Crevettes à la Newburgh \$28.

Kata Rossu à la bière rousse « La Chipie, microbrasserie Archibald », érable et pommes \$32.

Mignon de veau à l'argousier \$34.

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

La suggestion du chef \$35.

Surf'n'turf (filet de mignon CAB et queue de langouste des Bahamas) \$55.

Trio de fruits de mer \$55.

Faux-filet de bœuf Wagyu servis avec garniture au choix du chef 5\$/once

Choix de dessert ou dégustation de fromages

Table d'hôte pour 2 personnes \$95.

Inclus une bouteille de vin Bin 50 Shiraz, Lindeman's ou Bin 65 Chardonnay, Lindeman's

*Extra 10\$: California, Cabernet Sauvignon 2015, Woodwork ** (100% Cabernet Sauvignon)*

Le potage du jour

La salade César

Soupe à l'oignon gratinée au gruyère

Poêlée de champignons de chez Mycoculture à la crème et à la truffe

Bavette de bœuf à l'échalote

L'arrivage du jour

Magret de canard demi-glace caramel de camerise et bleuets

Filet de saumon à la Tériyaki

Foie de veau

Queue de Langouste des Bahamas (extra 10\$)

*Filet de mignon **CAB** 7oz (extra 10\$)*

Choix de dessert ou dégustation de fromages