

Table d'hôte

Soupe du Jour \$4.

Salade César \$6.

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

Grilled-cheese sur pain aux noix, oignons caramélisés à l'érable, brie et poires \$11.

Surprise du chef \$12.

Won-ton de courge Butternut, pommes et épices d'automne sur Labneh au thym de la fromagerie le Bédouin \$13.

Gratin de champignons des bois à l'ail rôtis \$14.

Mozzarella de bufflonne de la ferme Maciocia, tomates de la région et noix \$16.

Tartare du jour \$17.

Foie gras du moment \$20.

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

Steak de poitrine de canard, sauce aux poivres et frites \$25.

Risotto au canard fumé, noix de cajou, roquette, crème et parmesan \$26.

Pâté chinois façon Fougasse (bœuf braisé, maïs, purée de pomme de terre et cheddar fort) \$28.

Lapin de la ferme Besner-Pagé braisé aux abricots \$32.

Médaille de cerf rouge sauce à la baie d'argousier des Jardins de Sainte-Victoire \$34.

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

La suggestion du chef \$35.

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

Trio de fruits de mer \$55.

Faux-filet de bœuf Wagyu servi avec garnitures au choix du chef 6\$/once

Choix de desserts ou dégustation de fromages

Table d'hôte pour 2 personnes \$99.

Inclus une bouteille de vin Pinot Noir/Syrah, Paul Pinot ou Gros Manseng/Sauvignon, Brumont

Extra 10\$: Navarre, Premium Cuvée 2014, Otazu (45% Tempranillo, 40% Merlot et 15% Cab Sauvignon)

Le potage du jour

La salade César

Soupe à l'oignon gratinée au gruyère

Salade de fenouils, oignons, pommes caramélisées, chorizo et vinaigrette cidre de pommes à l'érable

Bavette de bœuf à l'échalote

L'arrivage du jour

Steak de poitrine de canard, sauce aux poivres et frites

Linguine avec moules et saumon fumé sur une sauce aux fruits de mer

Foie de veau pétillant et bacon

Queue de langouste géante des Bahamas (extra 10\$)

Filet de mignon 7oz (extra 10\$)

Choix de desserts ou dégustation de fromages