



---

## Menu

---

Amuse-bouche

\*\*\*

Potage du jour

### E n t r é e s

Gâteau de pétoncles aux chanterelles et tartare de saumon	17
Salade de haricots verts, amandes et magret de canard fumé maison	17
Asperges rôties au parmesan, champignons sautés et œuf poché	13
Ravioli de champignons et purée de choux fleurs à l'huile de noisette	14
Salade de chèvre chaud et gésiers de canard confits	15

### P l a t s p r i n c i p a u x

Filet mignon bœuf AAA et sauce bordelaise	42
Carré d'agneau rôti sur tapenade aux olives noires	40
Thon rouge Albacore au sésame et réduction de vinaigre balsamique	34
Escalope de saumon crème de basilic	36
Aiguillettes de canard aux échalotes et vinaigre balsamique	38
Flanc de porc braisé et caramélisé	35
Mignon de veau de grains au citron confit	42
Ris de veau braisé et beurre citronné aux câpres	42

### D e s s e r t s

Crèmeux au chocolat	7
Nougat glacé aux fruits confits et coulis de framboises	8
Crème brûlée	8
Sorbet aux fruits frais et langue de chat	7
Sabayon glacé au pamplemousse	9
Plateau de fromage du Québec (4 variétés)	18