



escale gourmande

## Entrées



Plateau d'huîtres Raspberry Point (6) avec mignonette et citron ou huîtres chaudes avec hollandaise citronnée	19
Terrine de mi-cuit de foie gras Elisé du Lac-Brome ou foie gras poêlé Chutney aux prunes / Coulis de poire / Pain grillé	26
Poitrine de Canard fumée sur mesclun Vinaigrette à la moutarde en grain / Légumes marinés / Oignons croustillants	19
Ravioli de champignons frais Crème de champignons / Écume au parmesan / Feuilles de roquette	22
Potage du moment Crème montée au poivre des dunes / Croûtons à l'ail / Fines herbes	15
Queue de homard canadien Mayonnaise à l'huile de carapace / Rémoulade de céleri rave /Granny Smith	25
Œuf de canne de Stukely cuit mollet Purée de panais / Graine de moutarde marinée / Écume fumée	16

## Plats principaux



Inspiration du Chef	Prix du marché
Pétoncles U10 et crevettes, poêlés au beurre de thym Polenta croustillante / Céleris rôtis / Endives braisées à l'orange	45
Médailon de Wapiti Choux confits au vin rouge / Poire pochée rôtie / jus corsé au chocolat	47
Filet de bœuf de l'ouest Foie gras poêlé / Purée de pommes de terre truffée / Salsifis au vin rouge	54
Cuisse de pintade farcie "La Sabinoise" Champignons sautés / Panais rôtis au sirop d'érable / Gnocchis de pommes de terre	39
Dos de Cabillaud d'Islande cuit au beurre noisette Croûte au citron et câpres / Beurre blanc / Petit légumes mijotés	42
Ris de veau à la Fauchoux Beurre blanc aux câpres / Légumes de saison / Pommes de terre	45
Riz noir façon risotto Légumes rôtis / Mascarpone / Parmesan	38
Champignon Portobello farci et gratiné Artichaut tourné / Purée de légumes beurrés à la truffe/ Parmesan râpé	38

\* Menu sujet à changements sans préavis

