



escale gourmande

E n t r é e s



Carpaccio de saumon aux agrumes, soja et légumes marinés	18
Salade de gésiers de canard confits et paillot de chèvre	20
Crème de chou-fleur, herbes fraîches ciselées et noisettes torrifiées	17
Ravioli aux champignons, purée de céleri-rave et son émulsion	19
Foie gras poêlé, pommes et oignons caramélisés sur pain d'épices	24
Plateau d'huîtres selon arrivage (6) avec mignonette et citron	18

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



Ris de veau à la Fauchoux	46
Beurre blanc aux câpres / Pommes de terre rôties/ légumes de saison	
Mignon de bœuf	
Poireaux braisés / Jus de viande au poivre des dunes / Gratin dauphinois	52
Arrivage de la mer	Prix du marché
Tagliatelle aux champignons	38
Sauce crémeuse au jus de champignons / Huile de truffe blanche / Parmesan	
Magret de canard rôti	
Jus au vin rouge / Purée de légumes racines/ Légumes de saison poêlés	44

D e s s e r t s



Poire pochée aux épices, glace à la vanille et Crumble	12
*Le Charmeur, Vin fortifié, Vignoble château Fontaine, Saint-Hyacinthe, QC	10
Palette de sorbets et/ou glaces maison	10
*La poire, liqueur de poire emprisonnée, L'école du 3ieme rang, St-Joachim, QC	10
Crème brûlée	10
Marquise au chocolat, crème anglaise	12
Sélection de fromages du Québec	18

* Menu sujet à changements sans préavis

