

Les entrées

Tartare de saumon à l'huile de truffes . . . 21,00

Tartare d'agneau aux épices berbères . . . 22,00

Tartare de cerf rouge à l'orientale, pacanes et graines de sésame . . . 22,00

Tartare de thon rouge, pois verts au citron, crème au fromage de chèvre . . . 23,00

Escalope de foie gras de canard, sauce aux fruits de la passion et pommes de terre rattes rôties . . . 29,00

Ris de veau, purée de pommes de terre aux lardons, sauce au foie gras de canard . . . 22,00

Tomates aux escargots et à l'huile d'olive . . . 19,50

Salade du marché aux herbes . . . 15,50

Nos plats au rythme des saisons

Poisson selon l'arrivage

Filet mignon de veau, risotto de céleri-rave et sauce au xérès . . . 46,50

Filet mignon de boeuf, gratin de topinambours, sauce à la pâte de truffes . . . 52,00

Carré d'agneau de Kamouraska, jus aux herbes, purée au collier d'agneau . . . 54,50

Noix de ris de veau rôti, sauce au thym, purée de pommes de terre aux lardons. . . 42,50

Suprême de canard, purée de céleri-rave, sauce au miel et aux épices . . . 38,50

Côte de veau, sauce au thym et au romarin, champignons à la crème . . . 52,50

Médallions de cerf, purée de courges, sauce aux baies . . . 46,50

Tous nos plats peuvent être accompagnés
d'une escalope de foie gras de canard poêlée

+ 20,00