

Les entrées

- Tartare de bœuf classique . . . 22.00
- Tartare de saumon à l'huile de truffes . . . 21.00
- Tartare d'agneau aux épices berbères . . . 22.00
- Tartare de thon rouge, pois verts au citron, crème au fromage de chèvre . . . 23.00
- Escalopes de foie gras de canard poêlées, eau de tomates vanillée, 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, saucisson de Charlevoix et chèvre, sauce au xérès . . . 46.50
- Carré d'agneau de Kamouraska, jus d'agneau, purée de collier braisé . . . 54.50
- Filet mignon de bœuf Prime, polenta blanche crémeuse, sauce à la pâte de truffes . . . 54.50
- Noix de ris de veau rôti, sauce au thym, purée de pommes de terre aux lardons. . . 42.50
- Médallions de cerf, purée de carottes fumées, sauce aux baies d'amélanchier . . . 46.50
- Suprême de canard, raviolis de canard, sauce au miel et aux épices . . . 38.50

Tous nos plats peuvent être accompagnés
d'une escalope de foie gras de canard poêlée
+ 20.00