

Les entrées

- Tartare de cerf à l'orientale . . . 22,00
- Tartare de saumon à l'huile de truffes . . . 21,00
- Tartare de bœuf classique . . . 22,00
- Tartare de thon rouge, pois verts au citron, crème au fromage de chèvre . . . 23,00
- Escalopes de foie gras de canard poêlées, confiture de rhubarbe et fraises, pain briochée . . . 29,00
- Ris de veau, purée de pommes de terre aux lardons, sauce au foie gras de canard . . . 24,00
- Tomates aux escargots et à l'huile d'olive . . . 20,50
- Salade du marché aux herbes . . . 16,50

Nos plats au rythme des saisons

- Poisson selon l'arrivage...49,50
- Filet mignon de veau, purée de courge, sauce au xérès . . . 46,50
- Carré d'agneau de Kamouraska, jus d'agneau, purée de collier braisé . . . 56,50
- Filet mignon de bœuf, polenta blanche crémeuse, sauce à la truffe . . . 58,50
- Noix de ris de veau rôti, jus aux herbes, purée de pommes de terre aux lardons. . . 46,50
- Médallions de cerf, tapenade de cèpes et noix, 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