



Menu ouverture

Ce menu a été conçu par notre Chef Nicolas Bélanger

TRILOGIE

Carpaccio de truite du Québec de notre fumoir à l'estragon

*Salade de betteraves jaunes, pacanes caramélisées et
fromage de chèvre de la **Ferme Audet** grillé*

*Mousse de foie de volaille au cassis et Madérisé de **Cassis Monna et filles***

CONSOMMÉ

*de canard de la **Ferme Orléans** au romarin*

PLATS PRINCIPAUX

*Morue de l'Atlantique, velouté de pomme et fenouil confit,
aligot de fromage de chèvre de la **Ferme Audet** 65\$*

*Joue de bœuf braisée, pommes de terre rôties de la **Ferme Valupierre**
et purée de carottes tricolores au beurre noisette 68\$*

*Tagliatelles au canard confit de la **Ferme Orléans**, champignons de **La Botte
Champignonnière**, demi-glace crémeuse, réduction de porto 65\$*

*Salade de homard et crevettes, pommes et radis melon,
vinaigre de framboise de la **Vinaigrerie du Capitaine** 68\$*

*Polpettes végétaliennes farcies de fauxmage,
sauce marinara à la fleur d'**Ail Orléans**, accompagnées de pâtes 60\$*

DESSERT

*Bavarois chocolat blanc et framboises des **Serres Roch Hébert***