



Restaurant & Winebar

Entrées

Marmite du jour et ses garnitures 9

Terrine de foie gras 18

Marinée au Grand Marnier et à la vanille

Pain brioché et gelée de cidre glace

Salade de Mesclun Diabolique 12

Vinaigrette à l'érable

Poutine Revisité 16

Pommes de terre Pont-neuf, canard confit, Riopelle de L'Isle

Sauce BBQ et balsamique

Thon rouge au poivre rose 18

" Barigoule "d'artichaut, tomates et champignons

Huile de tapenade

Bonbon de Ris de veau 21

Enrobé de proscuito et braisé à la Marsala

(Forfait repas : Supplément 6\$)

Ravioles de crabe 19

Poireaux et pesto d'orpin



Restaurant & Winebar

Plats Principaux

Carré de porcelet du Québec 48

*Jus à la truffe, Pincés de crabe
mousseline de d'artichauts à l'huile d'olive, ratatouille
(Forfait repas : Supplément 10\$)*

Bouillabaisse aux fruits de mer 49

*Homard, crevettes, pétoncles et moules
Bouillon de tomate, fenouil, vin blanc et safran
(Forfait repas : Supplément 10\$)*

Volaille de la ferme Rose des Vents 26

*Jus de cuisson, style grand-mère
Gnocchi aux courges d'automne
Lardons de pancetta, feuilles de choux de Bruxelles*

Pétoncles géants rôtis 39

*Caramel aux cinq épices
Lasagne maison aux légumes grillés et Mascarpone*

Joue de veau braisée au vin rouge et cannelle 36

Pommes de terre grelot gratinées au Douanier

Magret de canard 38

*Sauce aux framboises et sirop d'érable
Pommes de terre fondante, salsifis rôties*

Cote de veau de lait 54

*Jus aux Champignons sauvages
Risotto aux asperges grillées
(Forfait repas : Supplément 15\$)*

Filet mignon 44

*Sauce aux poivres, crémeuse de Yukon Gold et légume racine
(Forfait repas : Supplément 7\$)*

Cuissot de lapin 34

*Confit 12 heures à l'huile d'olive et romarin
émiettée de pommes de terre bleue et ciboulettes*