


CHOIX DE SOUPE

Potage carotte, cumin et lait de coco 

Potage parmentier

Potage courge et bourbon

Velouté de chanterelles +3\$

CHOIX D'ENTRÉE

Salade de roquette, agrumes et feta, vinaigrette aux agrumes

Salade d'orge, fenouil, pacanes rôties au miel et fromage de chèvre

Salade de romaine, pomme, raisin, noix rôties au miel, vinaigrette au bleu

Gnocchi sauce truffée au Taleggio

Tartelettes de mascarpone et poire caramélisée

Mousse d'asperge et concassé de crevette nordique +5\$

Tataki de canard, vinaigrette ponzu à la griotte, crostini +5\$

Antipasti du chef : fromage, rapini à l'ail, olives Cerignola, aubergine, mousse de foie de volaille, croûtons

CHOIX DE 2 PLATS PRINCIPAUX

servi avec accompagnements du chef

Mac & Cheese à la bière

Filet de saumon laqué miso et érable

Ravioli à la courge au beurre à la sauge

Filet de saumon, pesto de pistache, sauce au beurre safrané +3\$

Paëlla forestière avec rapini et Pecorino

Médailon de porc moutarde et érable

Poulet rôti aux herbes, sauce au cidre

Côtes levées aux pommes et Bourbon


Poitrine de poulet farci aux tomates séchées et feta

Braisé de bœuf à l'orange et olive, gremolata +8\$

Poulet aux olive, citron et romarin

Lasagne bolognese végane 

Magret de canard, sauce à la griotte et porto +8\$

Wellington forestier 

DESSERT DU CHEF, CAFÉ/THÉ/TISANES