



# MENU À L'ARDOISE

---

\* MENU À L'ARDOISE, SUJET À CHANGEMENT

## APÉRO

CHARCUTERIE: MAGRET SÉCHÉ, MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, RILLETTE DE PORC ET CRETONS DE VEAU  
HUITRES SELON ARRIVAGE: 30\$/DOUZAIN 18\$/DEMIE-DOUZAIN

## ENTRÉES

SALADE DE BETTRAVES, ARACHIDES, POUDRE DE BANANES SÉCHÉES ET LABNEH  
TARTARE DE CERF DE BOILEAU CHAMPIGNONS MARINÉS  
PRESSÉ DE FOIE GRAS ET MAQUEREAU FUMÉ SALADE DE POMME DE TERRE RATE  
GRISSINI AU PROSCIUTTO ET PESTO D'ÉPINARD  
TARTARE D'OMBLE DE L'ARCTIQUE A L'ASIATIQUE ET CHIPS DE PANAIS

## PLATS

GNOCCHIS DE COURGE BUTTERNUT, MOUSSE DE CHÈVRE, ARMILLAIRES DE MIEL, EDAMAME ET LAIT BASILIC NOISETTE  
SHORT RIBS DE VEAU, PIEROGIES AU POBLANOS, PURÉE DE POIVRONS ROTIS ET SALSA VERDE  
PAVÉ DE MAQUEREAU ESPAGNOL, TOMATES, OLIVE, ARTICHAUTS ET BASILIC  
SURF&TURF, CARRÉ DE PORC BARDÉ ET PÉTONCLES POÊLÉS, BOILER BRULÉS, CHIMICHURRI ET PURÉE DE PANAIS AU SUCRE A LA CRÈME  
CONTRE-FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE ET CORNET DE FRITES  
RISOTTO CALMARS ET CREVETTES, LÉGUMES, PARMESAN ET COPEAUX DE FOIE GRAS  
CÔTE DE BOEUF - À PARTAGER  
PLAT DU MOMENT - À PARTAGER

## DESSERTS

TASSE CHOCO-CAFÉ  
GATEAU FROMAGE GELÉE DE BETTRAVE, CRUMBLE ET SORBET FRAMBOISE  
CRÉMEUX CITRON, FOAM PISTACHE ET NOIX CARAMÉLISÉES  
TARTE TATIN A LA MODE ET CRÈME ANGLAISE(POUR DEUX)





# MENU DES FÊTES

---

3 SERVICES (45\$)

6 SERVICES (60\$)

## BOUCHÉES

APÉRITIVE CHAUDE (MENU 60\$)

## ENTRÉES

SALADE COMPOSÉE

TERRINE ET MOUSSE DE FOIE

SOUPE DE SAISON GARNIE

FOIE GRAS POÊLÉ+5\$ (MENU 60\$)

## TROU NORMAND

GRANITÉ POMME ET CALVADOS (MENU 60\$)

## PLATS

STEAK FRITES (BAVETTE OU ONGLET)

BOEUF/VEAU/AGNEAU BRAISÉ

POISSON DU JOUR

RISOTTO/PLAT VÉGÉTARIEN

## DESSERTS

PARIS BREST SUR MESURE

MIGNARDISE: PETIT CHOCOLAT FAIT MAISON (MENU 60\$)

THÉ OU CAFÉ (MENU 60\$)