



TABLE D'HÔTE

“Chowder” de moules, d’huîtres et palourdes au maïs,
ravioli d’homard et son huile échalote frite et aneth frais

*

Rillettes de porc maison aux porcinis, marinades d’automne, croûtons, beurre de pommes,
mayonnaise aux herbes fumées

*

Pizza du jour

34\$

*

Fish and frites de morue, panure maison à la bière, sauce rouille aux anchois, roquette jardinière,
vinaigrette tomates fumées

34\$

*

Raviolis à la courge musquée, bacon, épinards, crème au Migneron et vin blanc,
huile de ciboulette

35\$

*

Côtes levées fumées maison, pilon de poulet confit BBQ et saucisse Toulouse, moutarde
maison et frites

35\$

*

Duo de Joue de veau braisé au vin rouge et écorce d’orange, médaillon de cerf grillé, poireau
frit, gratin de pommes de terre, purée de panais

39\$

*

Morue d’Islande poêlée et pétoncles des maritimes, risotto aux crevettes rouges et estragon,
beurre blanc au yuzu et nori

39\$

*

Mignon de bœuf (7 oz) grillé et foie gras poêlé, fond de viande au madère, mostarda aux
camerises, champignons-persillade

46\$

Dessert, surprise du chef !

