



## Entrées

*Huîtres Rockefeller* Assiette de 5 (14\$)

*Arancini* Champignons sauvages, parmesan Reggiano sur sauce Napolitaine (13\$)

*Croquettes de Brie fondants* Brie fondant avec sauce Cardinal (14\$)

*Velouté de betteraves et framboises* Avec basilic frais (10\$)

*Salade fraîcheur* Pistaches grillées, petits fruits, croûtons au levain sur une vinaigrette printanière (10\$) Extra saumon fumé artisanal (7\$)

## Plats

*Penne aux chèvres, canard confits au whisky* (41\$)

Oignons caramélisés au sirop d'érables

*Gratin de fruits de mer, hollandaises au limoncello* (49\$)

Pétoncles, crevettes, huîtres, saumon

*Filet mignon* (58\$)

Bœuf AAA nourri à l'herbe avec une sauce champignons et porto

## Dessert

*Mignardises du chef* (14\$)

**\*\* Menu découverte disponible \*\***

65\$ / 70\$ / 75\$

Entrée, salade fraîcheur, plat principal et mignardises du chef





## Menu Brunch

Tous les dimanches dès 10h

### *Mimosa et petites bouchées*

Salade fraîcheur, arancini et brie fondant

### *Plats*

#### *Muffin anglais au saumon fumé*

Muffin anglais, œuf nappé de sa sauce hollandaise aux agrumes et saumon fumé

#### *Panini au canard*

Sandwich au canard confit, cèpes et gruyère fondant

#### *Crêpe à l'asperge*

Crêpe farcie à l'asperge avec sa salsa fraîche nappé d'une béchamel de pamplemousse rose

#### *Gauffre Belge aux petits fruits*

Nappé de chocolat, sucre glacé et chantilly

#### *Mignardises du chef*

45\$ / personne

#### *Options :*

*Huitres Rockefeller* Assiette de 5 (14\$)

