

MENU INSPIRATION

3 SERVICES

39\$

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

VERDURETTE DE SAISON

RISOTTO AU GIBIER CONFIT

Sauce crémeuse aux fines herbes et champignons, courge rôtie et graines de citrouille torréfiées

FROMAGE SIR LAURIER FONDANT

Roquette, miel et origan, noix caramélisées, canneberges confites et échalotes marinées

PLATS PRINCIPAUX

CUISSE DE CANARD CONFITE

Orge perlé aux lardons et légumes racines, légumes du moment et jus court aux figues et amandes

PORC NAGANO

Côte 9 oz sur os, Spaetzle aux champignons, sauce au chocolat noir 72% du Venezuela et piment, légumes du moment

BAVETTE DE BŒUF C.A.B.

Bavette 7 oz grillée au charbon, purée de pommes de terre à l'ail noir, légumes du moment et sauce au vin rouge et champignons

FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL POÊLÉ

Purée de betteraves jaunes au curcuma et citron, bruschetta tiède de maïs à l'estragon, légumes du moment

DESSERTS

DESSERT DU PÂTISSIER

TARTE TATIN À L'ÉRABLE ET GLACE À LA VANILLE