



Menu Temps des fetes Automne 2025

1^{er} Service

Lait de choufleur

Croutons de Campagne, huile d'herbes & grains de citrouille

....

Carottes du Qc Cesar

Pancetta, parmesan & croutons

...

Croquettas du chef

Sauce au yaourt, aneth & citron

La Verte

Dates mujol, amandes rôtis, vinaigre balsamique

2^{eme} Service

Risotto aux champignons sauvages du Qc

+petoncles sautees (18\$)

...

Tartare de saumon bio

Servi avec frites et salade

...

Moules au Cari et noix de coco

Frites & mayo epicé

...

Filet mignon AAA

Legumes du marché, Frites maison & mayo epicé
(10\$)

3^{ieme} service

Gateau au carottes, glacage fromage a la crème

...

Crème brulé de la semaine

68\$ par personne

+tax & 20% service

Extras disponible pour votre menu fixe:

HUÎTRES FRAÎCHES | 6-21 / 12-42 Mignonette de pomme verte, citron
FOCACCIA MAISON GRILLÉE | 7 Huile d'olive extra vierge, blasamic
FRITES AUX TRUFFES ET PARMESAN | 11



Menu Temps des fetes Automne 2025

1^{er} Service

Potage de courge musqué

Croutons de campagne, huile d'herbes & grains de citrouille

....

Salade de betteraves, fromage de chevre & pacanes

Roquette, vinaigrette a la corriande

...

Huitres fraiches (4)

Mignonette de pomme vert

2^{eme} Service

Risotto aux champignons sauvages du Qc

+petoncles sautees (18\$)

...

Tartare de boeuf AAA

Servi avec frites et salade

...

Bar rayé sauvage

Puree de pommes de terres douces, legumes du marché, sauce beurre noisette citron

...

Filet mignon AAA, sauce au vin rouge

Legumes du marché, puree de pommes de terres rotis a l'ail

+petoncles sautees (18\$)

3^{ieme} service

Gateau au carottes, glacage fromage a la crème

...

Crème brulé de la semaine

80\$ par personne

+tax & service

Extras disponible

HUÎTRES FRAÎCHES | 6-21 / 12-42 Mignonette de pomme verte, citron

FOCACCIA MAISON GRILLÉE | 7 Huile d'olive extra vierge, blasamic

FRITES AUX TRUFFES ET PARMESAN | 11