



Entrées

Tartare de fée 12\$

Saumon, ricotta, canneberges, amandes, basilic, oignons confits à l'érable, amandes, endives et croûtons

Tartare forestier 14 \$

Bœuf, champignons sauvages, câpres, cornichons, mayonnaise à la bière, chips de prosciutto et croûtons

Tartare Végé 9\$

Concombre, courgettes, poivrons, tomates, avocat, oignons, chips de légumes, endives, huiles, balsamiques et herbes, accompagné de sauce au pesto

Chapeau farçi 8\$

Portobello sauté au beurre à l'ail, farçi de brie fondant, crumble aux pacanes, beurre de pommes et poireaux frits

Salade de fruits de mer 12 \$

Mélange de calmar et de pieuvre, poivrons grillés, roquette, agrumes, fines herbes, chips de parmesan et coulis balsamique

Potage réconfortant 7 \$

Poivrons rôtis, pomme de terre, épices, crème, tartine à l'ail confit et au cantonnier, filet d'huile d'olive aromatique

Tartelette de l'Artisan 9 \$

Tartelette de mousse aux fromages et herbes, poireaux frits, concassé de tomates colorées au coulis balsamique, canard fumé croustillant et fines pousses

Baluchons du petit chaperon rouge 8\$

Pâte wonton frite, fromage oka, pommes, confit d'oignons à l'érable, pacanes rôties et sauce au miel

Salade des neiges 10\$

Laitue, suprêmes d'oranges, fromage de chèvre, pomme grenade, gravlax de saumon à la betterave, fenouil, croûtons et vinaigrette aux herbes

Fondue de fromages maison 8\$

Fondue de fromages style parmesan en croûte panko, verdurette et coulis de poivrons hickory

Entrée du moment \$

Demandez à votre chef préférée

Plat principaux

La vedette 38 \$

Magret de canard farci aux 3 viandes, fond de canard au beurre de sauge, purée de pomme de terre à l'ail confite, salsa de canneberges et poires

Veau gourmand 32 \$

Médailon de veau confit, sauce au cognac, champignons poêlés au parmesan, risotto aux tomates séchées et épinard

Bavette à Papa 35\$

Bavette de bœuf en croûte d'épices, topinambours à la crème d'ail, fine verdurette et sauce au marsala

Feuilleté de la mer 35\$

Pétoncles poêlés et crevettes entières flambées, fines pâtes aux herbes et citron, légumes du jardin rôtis et beurre blanc

Poulet discret 26 \$

Poulet en panure mignonne, gratiné au cantonnier, tomates confites au balsamique, oignons frits, sauce gravy, panais, asperges et lardons rôtis

Plat du chef \$

Inspiration du moment

Desserts

Gâteau de fête 35\$/12 portions

Choix de saveurs :

Vanille de Madagascar et caramel à la fleur de sel

Mousse Chocolat et noisettes

Beurre d'Érable et Vanille

Avalanche aux fruits

Folie du chef

Dessert individuels 6\$/Ch

Choix offerts :

Mousse aux 3 chocolats en pots

Crème brûlée à l'amarula

Tartelette au beurre d'érable et pommes

Gâteau au fromage revisité

Pas de Taxes

*Service au table et lavage de
vaisselle inclus*

Pourboire à votre discrétion