



Entrées

Huîtres (6 ou 12)	18/30
Panaché de laitue	10
Velouté Parmentier, foin de poireaux, copeaux de foie gras, œuf à 64°	14
Tartare de bœuf, chipotle, cornichons frits, œuf à 64°	15
Pieuvre laquée au chili à maman, crème sure, choux fleurs frits	16
Sac d'asperges façon salade César	16,5
Demi-mozzarella, foccacia, salade de fraises du Québec, basilic	18
Foie gras poêlé, carré au lait, pêches, grenades	20

Plats

Raviolis de rutabaga, kale, bouillon de légumes	26
Poisson du marché, jardinières de légumes, espuma de carottes	PM
Jarret d'agneau, barbecue, purée de patates douces, oignons frits	27
Carré de veau de grains, palourdes façon chaudière	38
Filet mignon de bœuf, betteraves, sauce vin rouge	40

Plats à partager pour 2 personnes

Côte de bœuf, garniture inspirée	110
----------------------------------	-----

Extras

Frites Maison	5
Foie Gras poêlé	18
Trou Normand	9

Formule Dégustation, ajoutez 20\$ à votre combinaison entrée et plat (inclus amuse bouche, trou normand, fromage et dessert)

Fromages/Desserts

Fromages de la Fromagerie Bleu et Persillé	8/ 22
Churros, pot caramel salé	9
Key lime pie	10
Crème brûlée à la fraise Tagada, cookie	10
Brownies, ganache chocolat, chantilly	10