

L'automne, saison des gourmets

Les gourmets reconnaissent l'automne
comme la saison idéale pour déguster les récoltes.

Notre brigade a pris un soin minutieux
pour réaliser des plats à partir
des meilleurs produits de nos producteurs.

Découvrez notre menu pour savourer
cette saison haute en couleurs !

Bon appétit!



Festin d'automne

36 \$
(3 services)

Marmite fumante

Crème de panais,
salsa de pommes et roquette

Saint-Justin, Eau minérale naturelle gazéifiée, Maskinongé – 3.

Entrée

(avec supplément)

Salade de betteraves, canneberges séchées,
pacanes torréfiées, Chèvre des neiges,
vinaigrette à la framboise

10.

Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Réserve, 2017,
Jackson-Triggs – Ontario | 9.

Feuilleté de noix de ris de veau,
poires caramélisées,
sauce au foie gras de canard et chocolat blanc

Chardonnay, Sawmill Creek – Canada | 9.

17.

Variété de champignons poêlés, hummus citronné
et fleur d'ail, feuilles de roquette et croûtons

15.

Niagara Peninsula, V.Q.A., Riesling, 2016, Inniskillin – Ontario | 9.



Notre sommelier, Martin Bélanger,
vous a sélectionné des vins
en accord avec les mets proposés.
De belles découvertes à s'offrir.

Plat principal

Magret de canard au croustillant de fleur de sel,
courgettes au parmesan et purée de céleri-rave,
demi-glace aux légumes

Cahors, 2016, Clos la Coutale – 8.

Morue rôtie au four,
bok choy poêlé à l'ail noir et citron,
salsa de légumes d'automne,
vinaigrette aux poivrons grillées

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2017,
Mission Hill – C.B. | 10.

Filet de porc grillé,
tarte tatin aux pommes caramélisées et
fromage de chèvre, sauce au xérès

Terre Siciliane, Corvo, 2015, Duca di Salaparuta – 8.

Jarret d'agneau braisé au vin rouge,
carottes rôties et son jus réduit au romarin

California, Pinot Noir, Woodbridge, 2017, Mondavi – États-Unis | 10.

À-côtés

(avec supplément)

Crevettes (2) à la fleur d'ail | **10.**

Champignons et poireaux flambés au cognac | **8.**

Foie gras de canard (12 g) style torchon | **10.**

Queue de homard à la fleur d'ail | **14.**

Desserts

Sorbet au moût de pommes

Verrine du verger

Crème brûlée à la vanille

Cidre de Glace, 36 Frissons de Pommes,
Artisans du Terroir, Québec – 13.