

# MENU DÉCOUVERTE

59\$

4 SERVICES

**POTAGE DU MOMENT**  
**VERDURETTE DE SAISON**

## ENTRÉES

---

**TARTARE DE BŒUF**

Filet de bœuf Angus, chorizo *le Scott*, estragon, moutarde à l'ancienne, tomates séchées et fromage *Grana Padano*

**THON SAISI**

Laqué au miel avec graines de coriandre accompagné de salade croquante aux deux betteraves et gel de citron au basilic

**TERRE ET MER**

Flanc de porc croustillant, laqué à l'érable et au bouleau, crevettes poêlées au beurre à l'ail et vin blanc servi avec purée de panais à l'oignon brûlé

## PLATS PRINCIPAUX

---

**RAVIOLIS DE HOMARD**

Farce de fenouil, poireau et vin blanc, sauce crémeuse aux asperges et légumes verts de saison

**POULET DE CORNOUAILLE DE ST-AGAPIT GRILLÉ**

Orge poêlée aux lardons, légumes-racines rôtis servi avec sauce BBQ à la patate douce et au rhum Chic-Choc

**MORUE POÊLÉE AU BEURRE**

Caprons, ail et citron, tomates cerises rôties et caviar d'aubergine

**MANHATTAN**

Médailon de contre-filet grillé au charbon, champignons sautés aux herbes servi avec gratin de pomme de terre aux poireaux, lardons et fromage fumé *Le Calumet*

## DESSERTS

---

**TARTELETTE AUX FRUITS FRAIS DE SAISON**

**DESSERT DU PÂTISSIER**