

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