

# MENU INSPIRATION

3 SERVICES

39\$

## ENTRÉES

---

### POTAGE DU MOMENT

### VERDURETTE DE SAISON

### RISOTTO AU GIBIER CONFIT

Sauce crémeuse aux fines herbes et champignons, courge rôtie et graines de citrouille torréfiées

### FROMAGE SIR LAURIER FONDANT

Roquette, miel et origan, noix caramélisées, canneberges confites et échalotes marinées

## PLATS PRINCIPAUX

---

### CUISSE DE CANARD CONFITE

Orge perlé aux lardons et légumes racines, légumes du moment et jus court aux figues et amandes

### PORC NAGANO

Côte 9 oz sur os, Spaetzle aux champignons, sauce au chocolat noir 72% du Venezuela et piment, légumes du moment

### BAVETTE DE BŒUF C.A.B.

Bavette 7 oz grillée au charbon, purée de pommes de terre à l'ail noir, légumes du moment et sauce au vin rouge et champignons

### FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL POÊLÉ

Purée de betteraves jaunes au curcuma et citron, bruschetta tiède de maïs à l'estragon, légumes du moment

## DESSERTS

---

### DESSERT DU PÂTISSIER

### TARTE TATIN À L'ÉRABLE ET GLACE À LA VANILLE