

# Entrées

MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE À L'HYDROMEL ET POIVRE ROSE

FEUILLANTINE DE BRIE DE MEAUX ET ÉCHALOTES VERTES,  
BEURRE NANTAIS AU TOURBILLON DE MAXIME ET ÉRABLE

SAUMON FUMÉ DU TERROIR AU BOIS D'ÉRABLE ET SES CONDIMENTS

TRIO DE VIANDES SAUVAGES ET SA ROQUETTE AUX PIGNONS DE PIN ET HUILE DE TRUFFE

FEUILLETÉ DE LÉGUMES PRINTANIER SAUTÉS, COULIS DE TOMATES FRAÎCHES

COCKTAIL DE CREVETTES DE MATANE MARINÉES À LA MANGUE ET SUPRÊME DE  
MANDARINES

TERRINE DE GIBIER DE LA SAISON ET NOS CONFITS D'OIGNONS

BLINIS D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS À LA MOZZARELLA,  
SAUCE CRÈME DOUCE D'AIL FRAÎCHE

3\$

MÉLI-MÉLO DE TRUITE FUMÉ ET SAUMON FUMÉ AUX CÂPRES CAPUCINES

5\$

ASSIETTE ANTIPASTI DU CHEF :

SAUMON FUMÉ, TERRINE DE GIBIER, OLIVES MARINÉES, FONDUE AU FROMAGE MAISON,  
VIANDE DE BOIS FUMÉES, ARTICHAUTS MARINÉS, PROSCIUTTO DE PARME, SALAMI DE GÊNES

7\$

POTAGE DU MOMENT



# Plats principaux

TOURNEDOS DE SANGLIER ENROBÉ DE BACON, SAUCEAUX CERISES GRIOTTES ET VIN ROUGE  
DE MAXIME  
4\$

ROULADE DE COQ AU CANARD DES FUMETS SYLVESTRE À L'ESSENCE D'ÉRABLE,  
MOUTARDE DE MEAUX À L'ANCIENNE

MÉDAILLON DE VEAU DU QUÉBEC, SAUCE CRÉMEUSE AUX FLEURONS DE ST-SOPHIE ET POIRE  
BARTLETT

MAGRET DE CANARD DE BARBARIE CUIT À L'ÉTOUFFÉE, SAUCE AUX POIVRES VERTS DE  
MADAGASCAR ET PROSCIUTTO DE PARME  
2\$

FILET DE PORC BEAUCERON, SAUCE POMME McINTOSH ET BAIE ROSE

POITRINE DE VOLAILLE DE GRAIN FARCIE AU VIEUX CHEDDAR FORT  
DE L'ISLE-AUX-GRUES, SAUCE AU PETIT PARIS

SUPRÊME DE FAISAN MARINÉ AU MADÈRE, SAUCE AU PORTO 10 ANS ET CONFITURE DE  
CANNEBERGES  
4\$

DOS DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE À LA CRÈME D'ANETH ET CITRON

CARRÉ D'AGNEAU DU QUÉBEC EN CROÛTE D'HERBES DE PROVENCE DEMI-GLACE À L'AIL ET  
THYM FRAIS  
9\$

Service (15%) et taxes en sus



# Desserts

MOUSSE CHOCO-POIRES

GÂTEAU AU FROMAGE MASCARPONE ET CONFITURE DE FRAISE

LIÉGEOIS MARBRÉ AUX PACANES

GÂTEAU MARBRÉ À L'ÉRABLE ET CHOCOLAT DE MAMAN LUCETTE

TULIPE DE LANGUE DE CHAT AUX PETITS FRUITS DE SAISON

MARIAGE DE FRUITS ROUGES ET GANACHE AU CHOCOLAT

BALADIN AUX 3 CHOCOLATS

OMELETTE NORGÉVIENNE FLAMBÉE AU PARFUM DES MARIÉS  
2\$

CRÊPES MAISON AU BEURRE D'ÉRABLE  
2\$

