

# MENU DE SOIRÉE



## LES ENTRÉES

<b>AILES DE CANARD (6 OU 12)</b> .....	\$14	\$28
<i>Sauce Tao</i>		
<b>SAUTÉ DE CREVETTES</b> .....		\$15
<i>Ail et citron légèrement épicé.</i>		
<b>LE COCKTAIL DE CREVETTES</b> .....		\$16
<i>Sauce cocktail maison, citron grillé.</i>		
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> .....		\$17
<i>Coulis de pesto, sauce vierge ancestrale.</i>		
<b>GRAVLAX DE SAUMON</b> .....		\$17
<i>Blinis, mascarpone plein goût.</i>		
<b>FEUILLETÉ D'ESCARGOTS</b> .....		\$18
<i>Sauce aux tomates séchées, gruyère et parmesan, servie avec une pâte feuilleté</i>		
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> .....		\$19
<i>Vinaigrette à la figue, champignons marinés, noix de pin, copeaux de parmesan.</i>		
<b>FOIE GRAS POÊLÉ AU CALVADOS</b> .....		\$24
<i>Pain brioché, pommes caramélisées</i>		
<b>PÉTONCLES POÊLÉS À LA PROVENÇALE</b> .....		\$24
<b>DÉLICE DE CREVETTES GÉANTES</b> .....		\$50
<i>3 crevettes géantes, sauce cocktail maison, citron grillé.</i>		

## PLATS PRINCIPAUX

<b>POULET DE CORNOUAILLE</b> .....		\$35
<i>Sauce forestière, aligot de patate douce, légumes de saison</i>		
<b>POISSON DU JOUR</b> .....		<i>Prix du marché</i>
<b>PÂTES LUNETTES AUX TRUFFES</b> .....		\$36
<i>Sauce à la sauge, confit de canard, champignons sauvages, mascarpone, oignons verts et maïs.</i>		
<b>FILET MIGNON (8 OZ)</b> .....		\$57
<i>Sauce forestière, pommes de terre dauphinoise, légumes de saison</i>		
<b>CÔTE DE VEAU</b> .....		\$60
<i>Sauce à la sauge, aligot de patate douce, légumes de saison.</i>		
<b>CHÂTEAU MIGNON (8 OZ) AUX ARÔMES TRUFFÉS</b> .....		\$82
<i>Servi sur un champignon Portobello grillé, garni d'une tranche de foie gras poêlé avec sauce cognac, pommes de terre dauphinoise et légumes de saison.</i>		

## LES À CÔTÉS

<b>EXTRA SAUCE</b> .....		4\$
<i>Choix de sauces : sauce forestière, sauce à la sauge, sauce au cognac, sauce au vin rouge</i>		
<b>SAUTÉ DE CHAMPIGNONS FLAMBÉS AU COGNAC</b> .....		\$12
<b>EXTRA CREVETTE GÉANTE</b> .....		\$17

## DESSERTS

<b>À LA MODE</b> .....		\$5
<b>CRÈME GLACÉE À LA VANILLE ET PETITS FRUITS</b> .....		\$8
<b>SORBET AUX FRAMBOISES</b> .....		\$10
<b>CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT</b> .....		\$12
<b>GÂTEAU AU FROMAGE AUX PETITS FRUITS</b> .....		\$13
<b>GÂTEAU AUX CAROTTES</b> .....		\$13
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> .....		\$13
<i>Compote de petits fruits, caramel salé</i>		
<b>TARTELETTE AU CITRON</b> .....		\$13

SERVICE ET TAXES EN SUS. LES PRIX SONT SUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVI