

# 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>CARPACCIO DE BOEUF</b> .....	\$19	
<i>Vinaigrette figue, champignons marins, noix de pin, copeaux de parmesan.</i>		
<b>FOIE GRAS POÊLÉ AU CALVADOS</b> .....	\$24	
<i>Pain brioché, pomme caramélisées</i>		
<b>PÉTONCLES POÊLÉES 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> .....	\$33	
<i>Sauce forestière, aligot de patate douce, légumes de saison</i>		
<b>FLETAN POÊLÉ</b> .....	\$35	
<i>Velouté de poireaux, riz basmati au curcuma et canneberges.</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, aligot de patate douce, 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 grillé, garni d'une tranche de foie gras poêlé avec sauce cognac, patates dauphinoises 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, sauce aux lardons et sirop d'érable.</i>		
<b>OLIVES FRITES</b> .....	\$8	
<i>Servie avec yogourt aux herbes.</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 À LA VANILLE</b> .....	\$12	
<b>GÂTEAU AUX CAROTTES</b> .....	\$13	
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> .....	\$13	
<i>Compote de petits fruits, caramel salé</i>		
<b>TARTELETTE JARDINIÈRE OU TARTELETTE AU CITRON</b> .....	\$13	

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