



MENU

Festini d'automne

L'automne est une saison haute en couleur pour déguster les récoltes et savourer des plats réconfortants.

Notre brigade a pris un soin minutieux pour réaliser les choix suivants à partir des meilleurs produits de nos producteurs.

En plus du menu régulier, vous pouvez choisir parmi la sélection proposée.

Bon appétit !



Entrée

Cannelloni farci au canard confit | 20.

canard fumé à chaud, champignons à l'ail noir bio, crème mascarpone au piment d'Espelette, glace au Whisky

Principal

Osso buco de veau confit | 45.

polenta crémeuse, poêlée de courgettes, oignons rouges et poivrons, sauce du diable
(Suppl. de 7. en forfait)

Dessert

Gâteau aux pommes et pacanes | 16.

pommes sautées à l'érable, meringue à l'érable

Table d'hôte 4 services

Ajoutez 35. au prix du plat principal (entrée, potage, plat principal et dessert)

Table d'hôte 3 services

Ajoutez 25. au prix du plat principal (potage, plat principal et dessert)

**TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC**

Certifié Terroir et
Saveurs du Québec



Membre des Aliments
du Québec au Menu



Informez-nous de vos
restrictions alimentaires



Demandez notre menu
pour vos tout petits

