



Menu 50\$

L'AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES au choix STARTERS to choose

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DU QUÉBEC

Croûtons provençal et lardons rôtis

Quebec mushroom soup, provençal croutons and roasted bacon

SALADE DE BETTERAVES JAUNES DU QUEBEC

Feuilles de mâche, fromage feta, vinaigrette à la pomme Granny Smith et chips de tortillas

Québec's yellow beet salad, mache leaves, feta cheese, Granny Smith apple vinaigrette and tortilla chips

CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT ET SALADE MESCLUN

Noix de Grenoble rôties, carottes ancestrales marinées et petits lardons au four

Crispy goat cheese and mixed green salad, roasted walnuts, marinated heirloom carrots and bacon

PLATS PRINCIPAUX au choix MAIN COURSES to choose

BAVETTE DE BOEUF MARINÉE AU ROMARIN ET OIGNONS ROUGES

Servie avec frites maison et salade

Rosemary and red onion marinated beef flank steak, served with french fries

NAVARIN D'AGNEAU

Légumes marinés cuit sous-vide et croûton au pain de campagne

Navarin of lamb, sous-vide marinated vegetables, country bread croutons

PAVÉ DE SAUMON BIOLOGIQUE FUMÉ AU BOIS DE CERISIER ET POÊLÉ

Asperges du Québec, papardelle, sauce à l'estragon et caviar de saumon

Cherry wood smoked organic salmon, Québec's asparagus, papardelle, tarragon sauce and salmon caviar

DESSERT DESSERT

L'assiette de la chef pâtissière

Dessert of our pastry chef