



TABLE D'HÔTE DU CHEF

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

SALADE DU CHEF

LAITUE, VINAIGRETTE MAISON ET GARNITURES DU MOMENT.

SALADE CÉSAR

LAITUE ROMAINE, CROÛTONS, PARMESAN ET BACON.

FEUILLETÉ D'ESCARGOT

AIL DU QUÉBEC CONFIT, PARMESAN GRANA PADANO,
CRÈME ET TOMATES RÔTIÉS

RIS DE VEAU LAQUÉ POMME/ÉRABLE + 5\$

PURÉE DE CHOU-FLEUR RÔTIE, POMME CARAMÉLISÉE A L'ÉRABLE
ET LÉGUMES MARINÉS

FOIE GRAS POÊLÉ + 7\$

GARNITURES DU MOMENT ET BRIOCHE AU BEURRE.

COURGETTE FARCIE AVEC VELOUTÉ DE LÉGUMES AUX HERBES

FARCE (LÉGUMES DU MOMENT, HARICOTS, TOFU ET CHAPELURE),
FAUX-MAGE ET BOUILLON DE LÉGUME AUX HERBES

RAVIOLI AU SAUMON ET CREVETTES

BISQUE DE CREVETTE AU MASCARPONE FARCIE AU CREVETTE POÊLÉE ET PESTO D'ANETH

POULET DE CORNOUAILLE 2 FAÇONS

CUISSE CONFITE, POITRINE FARCIE AU FOIE GRAS CUITE SOUS-VIDE,
POMME DE TERRE ET LÉGUMES RÔTIÉS

STEAK DE THON

PURÉE DE PATATE DOUCE, LÉGUMES RÔTIÉS, SAUCE SOYA ÉRABLE
ET ÉCUME DE LIME.

STEAK NEW-YORK

ALIGOT DE POMME DE TERRE, SAUCE AU CHAMPIGNON ET LÉGUMES RÔTIÉS

FILET DE BŒUF

BEURRE « THERMIDOR » (HOMARD, ESTRAGON, MOUTARDE ET PARMESAN)
LÉGUMES RACINES, CHAMPIGNON ET SAUCE AU VIN ROUGE

SALADE DE FRUITS

TARTELETTE À LA FRAISE

CRÈME BRÛLÉE, PARFUM DU MOMENT + 2\$

BROWNIES + 4\$

MENU ENFANT

SALADE VERTE OU CÉSAR

SPAGHETTI : SAUCE TOMATE, ROSÉE OU BOLO
POITRINE DE POULET, POMMES DE TERRE ET LÉGUMES RÔTIÉS.
SAUCE AU ROMARIN.

SALADE DE FRUITS OU CRÈME GLACÉE

\$ 13

\$ 13



THE CHEF'S TABLE D'HÔTE

AMUSE BOUCHE DU MOMENT

CHIEF'S SALAD

LETTUCE, HOUSE VINAIGRETTE AND SEASONAL GARNISHES

CAESAR SALAD

ROMAINE LETTUCE, CROUTONS, PARMESAN AND BACON.

SNAIL PUFF PASTRY

QUEBEC GARLIC CONFIT, GRANA PADANO PARMESAN,
CREAM AND ROASTED TOMATOES

APPLE / MAPLE LACQUERED VEAL SWEETBREAD + \$ 5

ROASTED CAULIFLOWER PURÉE, CARAMELIZED MAPLE APPLE
AND PICKLED VEGETABLES

PAN-FRIED FOIE GRAS + \$ 7

TOPPINGS OF THE MOMENT AND BUTTER BRIOCHE

ZUCCHINI STUFFED WITH VEGETABLE AND HERBS

STUFFING (SEASONAL VEGETABLES, BEANS, TOFU AND BREADCRUMBS),
VEGAN CHEESE AND VEGETABLE BROTH WITH HERBS

\$ 33

SALMON AND SHRIMP RAVIOLI

MASCARPONE SHRIMP BISQUE STUFFED WITH PAN-FRIED SHRIMP AND DILL PESTO

\$ 36

CORNISH CHICKEN 2 WAY

CONFIT THIGH, BREAST STUFFED WITH FOIE GRAS COOKED SOUS-VIDE,
ROASTED POTATOES AND VEGETABLES

\$ 36

TUNA STEAK

SWEET POTATO PURÉE, ROASTED VEGETABLES, MAPLE SOY SAUCE
AND LIME SCUM

\$ 40

NEW YORK STEAK

POTATO ALIGOT, MUSHROOM SAUCE AND ROASTED VEGETABLES

\$ 45

FILET MIGNON

"THERMIDOR" BUTTER (LOBSTER, TARRAGON, MUSTARD AND PARMESAN)
ROOT VEGETABLES, MUSHROOM AND RED WINE SAUCE

\$ 57

FRUIT SALAD

STRAWBERRY TART

CRÈME BRÛLÉE, SCENT OF THE MOMENT + \$ 2

BROWNIES + \$ 4

CHILDREN'S MENU

GREEN SALAD OR CAESAR

SPAGHETTI: TOMATO, ROSÉ OR BOLO SAUCE
CHICKEN BREAST, POTATOES AND ROASTED VEGETABLES,
ROSEMARY SAUCE

\$ 13

\$ 13

DESSERT

FRUIT SALAD OR ICE CREAM