

Table d'hôte

6 huitres / 18

Choux de Bruxelles sauce "Rose Ross", coriandre

ou

Soupe de chou fleur

Crème aigrette au caviar de mulot, saumon fumé et ciboulette

Gnocchi de pomme de terre, salsa rosa (poivron-tomate) ricotta au basilic

Romarin, origan, vin rouge

ou

Poisson du jour

ou

Cuisse de canard confite, sauce aux cèpes

Purée de pommes de terre, betterave

Fromages du Qc (60g) / 16

Panna cotta, croustillant à l'arachide, gelée de raisins Concord, popcorn "Cracker Jack"

Mousse chocolat, namelaka chocolat au lait et chantilly au caramel

Menu 3 services / 50

Accord de vins 3 verres / 3 demi verres

39 / 26