

Nom: _____ Hébergement: _____

Allergie: _____ Date: _____

1 SOUPE ou SALADE

- VELOUTÉ NÉMISKAU
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
- SALADE CÉSAR
- SALADE NÉMISKAU

2 ENTRÉE FROIDE ou CHAUDE

Entrée froide

- BRUSCHETTA DÉCOMPOSÉE (tomate, oignon macéré et ail confit)
- TOMATE BUFFALA (tomate, fromage buffalo et pesto de basilic)
- TARTARE DE TRUITE (mangue, câpre frite, ciboulette et sriracha)
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ (câpron, oignon rouge et crème fraîche)
- CARPACCIO DE CERF (huile de truffe et copeaux de parmesan) / (supp. \$5)
- TARTARE DE BŒUF (œuf, persil, câpre et dijon) / (supp. \$5)
- FOIE GRAS TORCHON (et son chutney) / (supp. \$7)
- HUÎTRES DU MARCHÉ (prix selon arrivage)

Entrée chaude

- CASSOLETTES D'ESCARGOTS
- RAVIOLIS AU CHAMPIGNON SAUVAGE (sauce foie gras émulsionné avec chip de prosciutto)
- PÉTONCLES GRILLÉ AU SMOKED MEAT (crème fouettée à la moutarde et choucroute de fenouil)
- FOIE GRAS POÊLÉ (avec pain brioché) / (supp. \$7)
- CÔTES DE CERF (sauce à l'érable et patate douce)

3 LE SORBET DU JOUR

4 LES PLATS PRINCIPAUX

- PLAT DU CHEF
- PENNE À LA GIGI (champignons, pancetta, prosciutto et sauce rosé)
- PENNE PRIMAVERA (tomate, champignon, zucchini et piment)
- ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA (chapelure, sauce marinara et fromage)
- CAVATELLI BUFFALA (sauce rosé, fromage buffalo, prosciutto et basilic)
- DEMI POULET DE COURNOUILLES ET SES LÉGUMES (braisé aux oignons caramélisés)
- MOULES ET FRITES ► SAUCE DIJONNAISE TOMATE SÉCHÉE FROMAGE BLEU
- COQUILLE DE FRUIT DE MER (sauce au vin blanc, crevettes et pétoncles)
- TRUITE GRILLÉE AMANDINE (amandine facultatif)
- FILET DE MORUE (à la fondue de poireaux)
- OSSO BUCCO (servie sur pâtes)
- LINGUINE AU SAUMON FUMÉ
- ENTRECÔTE (et ses accompagnements) / (supp. 12\$) ► CUISSON: SAIGNANT MEDIUM BIEN CUIT
- MAGRET DE CANARD (avec sa sauce aux petit fruits) / (supp. 8\$)
- MÉDAILLON DE SANGLIER (sauce aux porto et bleuets) / (supp. 6\$)
- JARRET D'AGNEAU BRAISÉ (maïs et tomate concassés avec réduction de porto) / (supp. 7\$)
- COMBINÉ TERRE ET MER SAUCE BORDELAISE / (supp. 14\$) ► CUISSON: SAIGNANT MEDIUM BIEN CUIT (médaillon de filet mignon et crevettes)
- FONDUE CHINOISE ► • 2 pers (pomme de terre au four et champignon) / (supp. 10\$)

PLATEAU DE FRUIT DE MER ET SES SAUCES

Remplacez votre entrée et votre plat principal par ce plateau de fruit de mer pour 2 personnes (supp. 50\$)

AU MENU CE SOIR

5 SERVICES



49.00\$

TAXES et SERVICE EN SUS

5 LES DESSERTS

- TARTE AU SUCRE (coureur des bois)
- GÂTEAU AU FROMAGE
- CRÈME BRÛLÉE (grand marnier)
- CHAUSSON TARTE PACANE
- MOELLEUX AU CHOCOLAT
- ASSIETTE QUATRE FROMAGES / (supp. 10\$)

BREUVAGE / thé, café ou tisane