



Table d'hôte



Choix d'entrées

Foie gras au torchon accompagné de son confit d'oignons au Charles-Aimé Robert (Domaine Acer) 13

Céviche de moules des Îles-de-la-Madeleine, salsa aux pêches..... 14

Brie fondant (Fromagerie Le Détour) aux poires et canneberges séchés..... 15

Grosses crevettes de Rimouski flambées au Pastis de Marseille, crémees et légèrement tomatées.....16

Tartare de saumon à la japonaise, huile de sésame, mangues et Val Ambré (Domaine Acer)..... 16



Potage de l'instant, selon les légumes de saison et l'inspiration du Chef !



Filets de morue de l'Atlantique dans sa sauce lait de coco, citronnelle et gingembre, salade du moment et micro-pousses (La Jardinière) 36

Saumon laqué à l'érable et gingembre sur lit de riz Basmati, assortiment de légumes en papillote, salade du moment et micro-pousses (La Jardinière)..... 38

Cuisse de lapin sauce aux pruneaux, farcie aux mangues et oranges confites, dorée à l'huile de pépins de raisin, arômes d'érable, légumes en papillote, salade, riz..... 38

Wapiti sur le grill, médaillon de 6oz, caramel de gingembre, salade du moment et micro-pousses, pommes de terre frites maison.....40

Filet mignon 7oz catégorie AAA (Boucherie des Lacs), sauce poivrade à la réduction au Charles-Aimé Robert (Domaine Acer), salade et micro-pousses, frites maison..... 40

(Vous ne désirez que le plat principal ? Simplement soustraire \$8 à la table d'hôte)



Trio de desserts irrésistibles selon l'humeur de la Chef !



Café, Thé ou Infusion (biologiques et équitables)

