

MENU TABLE D'HÔTE

entrée, plat principal et dessert pour 49 \$

Nos entrées

Potage du moment 9.50\$

Salade composée du jardin, pousses de pois mange-tout 9.50\$

Verrine de foie de volaille au porto et pin 14\$

Ceviche de pétoncle à la lime et aux fraises 14 \$
sur un lit de céleri-rave

Croustillant de fromage brie aux amandes et aux trois petits
fruits 19\$
Extra 5\$ en table d'hôte

Nos plats principaux

Bol de Poké a la truite fumée des Bobines 30\$
et crevettes d'Argentine

Linguini Di Amare 32\$
pétoncles, crevettes, moules, palourdes, calmars, goberges

Macreuse de bœuf braisée aux cinq baies 36\$

Côtelette d'agneau grillée au jus et ail confit 36\$

Tataki de thon aux graines de sésame et coulis
de mangue 34\$

Le plat cuisiné du jour 32\$

Escalope de veau à la milanaise 32\$
servi avec risotto aux champignons sauvages

Nos desserts

Dessert choix du chef 10\$

Crème brûlée et amaretto cherry 10\$

Frais de service de 15% et taxes en sus /
Les prix sont sujets à changement sans préavis

