



Menu

Table d'Hôte 49\$



Entrée

*Potage du moment 8\$

*Salade Californienne au saveur d'Automne 9.50\$

*Gravlax de Saumon et son Tartare de Betterave 14\$

*Escalope de Foie Gras poêlée accompagné de Poire Sauté 19 \$
(Extra 5\$ en table d'hôte)

*Inspiration du Moment

Plat principal

Arrivage de la Mer (prix selon le Marché)

Bavette de Boeuf nappé d'une sauce au vin rouge a l'Échalote 36\$

Cavaletti aux fruit de Mer , Sauce Pomodoro 33\$

Cote levé du chef , frite et salade verte 1/2 20\$ complet 30\$

Carré d'Agneau en croute d'Épice, Cuisson lente, Jus d'agneau 42\$
(Extra 8\$ en table d'hôte)

Le plat cuisiné du jour !

Dessert

Dessert choix du chef 10\$

Crème brûlée et amaretto cherry 10\$