

Table D'Hôte

ENTRÉE APPETIZER

Potage du moment 9\$

**Salade épinard, mandarine et fromage
de chèvre à l'agrumes 12\$**

**Carpaccio de mi-cuit de filet mignon de bœuf
en croute d'épice, copeaux de parmesan
et sa crème Montréal steak.
15\$**

Brie fondant aux petits fruits 14\$

Cocktail de crevette d'argentine, salsa tropicale 12\$

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Arrivage de la mer

(selon le marché)

**Côtelette de porc Nagano farcie aux noix de pacane et au
fromage bleu 28\$**

**Onglet de bœuf grillé sauce au bleuets et vinaigres balsamique
32\$**

Parmentier végétarien

(végé-pâté , légumes grillés et purée, coulis de tomate) 22\$

**Ravioli de Homard, bisque de crustacés et croustini à la rouille
37\$ (extra de 5\$)**

Confit de cuisse de pintade, mandarine et miel

28\$

**Filet mignon de bœuf, CAB, 6 oz, sauce bordelaise au chocolat
noir. 52\$(extra 10\$)**

**Plat cuisiner du chef (prix variant selon les inspirations du
moment)**

Dessert

Pâtisserie du jour 10\$

Crème brûlée 10\$