

Menu Dîner

Entrées

Beignet de fleur de courgette
farce à la brandade, aioli maison *

18

Asperges vertes
lardo, sauce gribiche

19

Tomates heirloom *
bufarella du Québec, sauce crémeuse à l'ail

21

Crudo de pétoncles
Lollo rosso, agrumes

24

Plats principaux

Pâtes fraîches *
n'duja et palourdes

29

Doré confit,
légumes de saison, sauce fumet citronnée

32

Suprême de volaille fermière
déclinaison de carottes, jus au thym

32

Asperges blanches *
fleur d'ail, sarrasin

28

Desserts

Fraises, rhubarbe et mousse de sureau

16

Paris-Brest, praliné *

16

TABLE D'HÔTE MENU | 55

Entrée + Plat principal + Dessert

Choix parmi les plats identifiés par un astérisque ()*

Le menu est sujet à changement sans préavis.