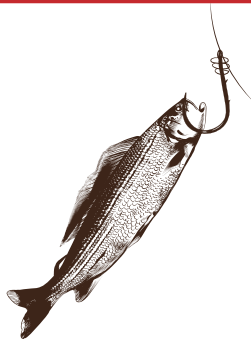


# TABLE D'HÔTE

# 4

# SERVICES



MISE EN BOUCHE AU CHOIX DU CHEF

## ENTRÉE

### CRAB CAKE +4

*Crab cake servi sur un lit de salade à la Ranch & mayonnaise tartare et citron*

### BONBON DE BACON

### CALMAR FRIT

### FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

## PLAT PRINCIPAL

### SHORT RIBS DE BOEUF CAB 31\$

*Boeuf braisé CAB à la bière "Chipie" et infusé avec notre ail noir maison.*



### TAGLIATELLE AUX CREVETTES 35\$

*Tagliatelle, saumon confit, crevettes de Matane, sauce Alfredo, épinards, fleur d'ail et ses copeaux de Parmigiano Reggiano.*

### CÔTE DU GUERRIER TOMOHAWK 36\$

*Juteuse et délicieuse côte de porc Nagano (9oz), purée de courge Butternut et légumes poêlés du moment.*

### TARTARE DE SAUMON OLD FASHION 32\$

*Duo de saumon frais et saumon fumé, échalotte, dijon, câpres et Sriracha. Servie sur une tuile de Parmesan.*

## DESSERT

*Sucrierie du moment ou café Baileys*

### CRÈME BRULÉE +3

### GATEAU AU FROMAGE NEW YORKAIS +5

*Petit pain chaud et son beurre aromatisé  
au goût du chef.  
Café ou tisane.*

