

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE & PORTO
TARTARE DE SAUMON +3
RILLETTE DE CANARD MAISON & FOIE GRAS +4
CALMARS FRITS

PLAT PRINCIPAL



FILET MIGNON, PORTOBELLO & BRIE 42\$

Servi avec patates grelots rissolées au gras de canard et légumes du moment.

LA SUBLIME 49\$

Poêlée de crevettes 16/20 aux parfums d'Espagne et son pétoncle géant grillé. Le tout servi avec une sauce à la crème aux tomates séchées, épinards et orzo au Chorizo.

TAGLIATELLE AU LAPIN BRAISÉ 31\$

Pâtes, sauce crémeuse aux tomates et fleur d'ail, citron, câpres frits et tomates séchées.

CÔTE DU GUERRIER TOMOHAWK 38\$

Juteuse et délicieuse côte de porc Nagano grillée (9oz) servi avec un champignon Portobello farci au bleu et épinards, frites maison et verdurette.

DESSERT

SUCRERIE DU MOMENT OU CAFÉ BAILEYS
CRÈME BRULÉE +3
GATEAU AU FROMAGE NEW YORKAIS +5

Petit pain chaud et son beurre aromatisé.

Café ou tisane.

