

TABLE D'HÔTE d'automne

Salade de légumes d'automne « Les 3 sœurs »

Orzo crémeux aux épinards et aux olives

Budino chocolat et caramel à la fleur de sel

36 \$

Café

Québecor

par Laurent Godbout

À PARTAGER

Plateau de fromages du terroir

3 fromages 24 | 5 fromages 36

ENTRÉES

Pain grillé et beurre composé

4

Soupe aux légumes et au poulet avec huile d'estragon

7

Mousse de tomates noires, prosciutto d'ici et de micropousses de roquette

servie avec des croutons (option végétarienne disponible)

9

Tartare de bœuf, betteraves croustillantes, hummus de betteraves au raifort

19

Bonbons d'omble de l'Arctique en gravlax, mayonnaise au sapin, chips de topinambour

14

Salade de légumes d'automne « Les 3 sœurs », vinaigrette moutardée

et copeaux de cheddar de chèvre de la Fromagerie L'Ancêtre

12

PLATS

Schnitzel d'aubergine, émulsion de poivrons et noix au soya 

accompagné de salade de roquette au citron

14

Orzo crémeux aux épinards et aux olives

servi avec des polpettes de volaille à la sauge et burrata cacio e pepe

18

Boudin noir poêlé, dauphin de pommes de terre aux oignons rouges et gastrique au miel d'Anicet

servi avec des épinards et des pleurotes

20

Tartare de saumon, crème sure fumée, pommes paille, aneth et câpres

accompagné de verdurette et d'herbes de l'île d'Orléans

26

Cuisse de canard façon coq au vin aux champignons sauvages

accompagné de riz sauvage à la noix de muscade

30

DESSERTS

Crème brûlée à la lavande

9

Budino chocolat et caramel à la fleur de sel

9