



*Nous vous présentons un menu réalisé
à partir des meilleurs produits
de notre terroir québécois.*

*Que cette expérience gastronomique
demeure dans vos meilleurs souvenirs.*

Bon appétit!

Table d'hôte 4 services

Ajoutez **20.** au prix de votre plat principal
Marmite | Entrée | Plat principal | Dessert et café

Table d'hôte 3 services

Ajoutez **12.** au prix de votre plat principal
Marmite ou granité | Plat principal | Dessert et café

Menu Fin Gourmet

Introduction

Marmite fumante | 6.
selon l'inspiration du moment

Granité maison | 3.
à la saveur du jour

Entrée

Panaché de fines laitues | 9.

copeaux de Ste-Nitouche, petits fruits et
noix de cajou, vinaigrette à l'érable
acidulée au vinaigre de framboise

Saint-Justin, Eau minérale naturelle gazéifiée, Maskinongé – 3.)

Saumon de notre fumoir | 12.

radis melon d'eau et jeunes pousses,
pesto d'asperges vertes

Cuvée du Sommelier, Artisans du Terroir, St-Paul d'Abbotsford – 8.

Cheddar fort | 12.

en chapelure panko, servi tiède,
betteraves, roquette et noix,
vinaigrette à l'érable et Dijon

Chardonnay, Sawmill Creek, Canada – 8.

Carpaccio de bœuf du Québec | 11.

cheddar fort, câpres et jeunes pousses
à l'huile de truffe

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2016,
Mission Hill – C.B. – 9.)

Feuilleté noix de ris de veau | 15.

portobello et poireaux frits, sauce porto

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2014, C.B. – 9.

Crevettes grillées | 20. (Suppl. de 6.)

champignons et chair de homard,
sauce whisky

Chardonnay, Sawmill Creek, Canada – 8.

Foie gras de canard | 24. (Suppl. de 10.)

poêlé, ravioli farci aux champignons,
shiitakes et poireaux frits,
jus de veau réduit au cognac

Vin de glace, Artisans du Terroir, St-Paul d'Abbotsford – 13.

Plat principal

Tartare de truite | 26.
servie avec frites et mesclun

Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Réserve, 2016,
Jackson-Triggs – Ontario – 9.

Roulé de filet de truite | 25.
poêlée de julienne de légumes,
beurre nantais à la ciboulette

Niagara Peninsula, V.Q.A., Riesling, 2015, Inniskillin – Ontario – 9.

Ravioli farcis | 23.
aux champignons, tomates séchées et poireaux,
sauce crémeuse à l'Espelette

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2016,
Mission Hill – C.B. – 9.

Poitrine de poulet | 25.
marinée au pesto et citron,
légumes rôtis, sauce Dijon et miel

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2016,
Jackson-Triggs – Ontario – 9.

Magret de canard poêlé | 30.
croustillant à la fleur de sel, canneberges et
pommes caramélisées au cidre de glace,
sauce porto et érable

California, Cabernet-Sauvignon, Cellar Selection, 2016
Callaway, États-Unis – 11.

Rôtissons de porc Nagano | 26.
chutney d'ananas aux poivrons rouges et cari,
jus de veau acidulé au xérès

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2016,
Jackson-Triggs – Ontario – 9.

Entrecôte de bœuf grillé | 39.
sauce ail rôti et romarin

Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2015,
Mission Hill – CB – 10.

Filet mignon AAA | 44. (suppl. de 10.)
champignons poêlés, sauce Java et whisky

California, Cabernet-Sauvignon, Cellar Selection, 2016
Callaway, États-Unis – 11.

À-côté

Crevettes (2) poêlées à la fleur d'ail | 8.

Pétoncles (2) poêlés à la fleur d'ail | 12.

Champignons, poireaux flambés au cognac | 7.

Foie gras de canard (12 g) style torchon | 5.

Dessert

Crème brûlée à l'érable | 9.

Trilogie de la maîtresse sucrée | 10.

Crème cuite *Sao Tomé^{md}*

Mini moelleux choco-pistaches

Barre croquante au praliné

Création décadente | 10.

Gâteau fondant au chocolat et noisettes,
mousse au caramel et mousse blanc satin
enrobées d'un glaçage extra noir

Sublime à l'érable | 10.

Gelée, pommes confites, mousse au fromage
et tire-éponge en verrine,
accompagnée d'une pointe de tarte

Entremet au nougat | 10.

Mousse au nougat et coulis de fruits rouges
sur biscuit aux éclats de noix et de nougat

Assiette de fruits frais | 8.

