

3 POUR 33\$



La cuisine vous offre d'abord l'amuse-bouche

LES ENTRÉES

Lait de champignons, crème sure à la truffe blanche et huile de paprika fumé

Fromage chaud : chèvre non-affiné, lardons, croûtons de pain grillés, croustilles de parmesan 18 mois et *calabrese* moyen avec verdure à l'huile citronnée

Rillettes de volaille de grain, réduction balsamique, purée de framboises et pistaches rôties concassées

LES PLATS

Demi-magret de canard cuit sous-vide à 54 degrés, gratin dauphinois, purée de betteraves jaunes au beurre non-salé, poêlée de champignons organiques et jus de viande bien poivré

Saumon de l'Atlantique glacé à l'orange façon asiatique, épinards légèrement cuits, purée de courge musquée et oignons grillés

Filet de porc du Québec, pancetta salée, pâtes longues aux légumes grillés, purée de basilic et micro pousses de pois vert

LES DESSERTS

Crème brûlée classique

Verrine crémeux au chocolat blanc, grenades réduites et concassé de Graham

Shortcake légèrement citronné aux petits fruits, fleurette à la vanille et crumble d'amandes rôties