

LES SAMEDIS 3 POUR 33\$



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

LES ENTRÉES

Bol feuilleté avec escargots poêlés à l'ail rôti et lait de champignons, huile de truffe

Cromesquis au pastrami et cheddar, moutarde au miel, cornichons sucrés marinés et pickles d'oignons rouges

Tartare de thon, brunoise d'échalotes françaises et poivrons rouges, émulsion au Yuzu, réduction de vinaigre de riz à l'érable et wontons frits

LES PLATS

Cuisse de canard confite, jus de viande à la figue, caponata de légumes grillés, pommes de terre rattes et chips de betterave

Épaule de bœuf con queso au fromage Dka, pommes de terre pont-neuf, tomates confites, tombée d'épinards et jus de viande aux oignons caramélisés

Saumon cuit sur la peau, polenta au parmesan, carottes nantaises, sauce crémeuse au champagne et laurier, coulis de canneberges, kale frit

LES DESSERTS

Red velvet, crème citronnée au fromage, confitures de baies, crumble de chocolat

Beignet style grand-père Hunter à l'érable

Brownies au bacon, caramel de Sortilège, crumble de noisettes