

3 POUR 33\$



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

LES ENTRÉES

Lait d'asperges du Québec, gel de betterave, crumble de pain à l'ail, huile verte au thym et épinards

Chèvre chaud, poires rôties dans le sirop, roquette à l'huile citronnée

Bol feuilleté d'escargots, tombée de kale biologique, lait d'ail confit émulsionné au beurre non-salé

LES PLATS

Risotto de homard des Îles, édamames, poivrons grillés, lait de champignons

Poulet manchon, tombée d'épinards, pain brioché, tomates cerises confites, oignons perlés, jus de poule au beurre non-salé

Pavé d'épaule de bœuf, crème sure à la truffe noire, oignons caramélisés, pleurotes King grillés, mini-duchesse presque classique

LES DESSERTS

Cake au citron façon *Panettone*, crémeux aux agrumes, graines de pavot

Ganache de chocolat blanc en verrine, crumble de chocolat, coulis de framboises et chips de chocolat

Tartelette au sucre à la crème Dix-Neuf29, réduction de xérès à l'érable et crème sure au sucre brut