

LES SAMEDIS 3 POUR 33\$



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

LES ENTRÉES

Bisque de crustacés, crème sure au citron et poivre rose, huile de persil, crumble de pain à l'ail rôti, paprika fumé

Gravlax de truite du Québec à l'aneth, gel de pêche au vinaigre de riz, chips de betteraves, micro pousses de roquette

Ganache de foie gras à l'érable, purée de pommes vertes légèrement sucrée, réduction de xérès, flocons de fleur de sel, croûtons de pain grillé

LES PLATS

Steak d'espadon mariné à la clémentine et au poivre noir, tombée de kale bio, panais trois façons (purée, rôtis, chips), jus de carottes réduit et montée au beurre non-salé

Porc manchon, purée de courge au beurre, salsa d'édamames et maïs au bacon, sauce aigre-douce BBQ

Bavette de bœuf AAA à la moutarde à l'ancienne, cuit sous vide à 54°C, pommes de terre rattes rôties écrasées, betteraves jaunes au beurre, jus de viande au poivre vert

LES DESSERTS

Cheesecake déconstruit, gel de canneberges, grains de café expresso torréfiés, crumble de chocolat

Crèmeux au citron, crumble d'amandes, compote de bleuets, fleurette au citron et vanille

Gâteau aux pruneaux, glaçage au miel et pavot, noix de Grenoble concassées grillées, zeste d'orange grillé