

# 3 POUR 33\$



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

---

## LES ENTRÉES

---

Feuilleté d'escargots à la poire, huile de chlorophylle au basilic, laitue roquette

Mi-cuit de canard, gel de fruits jaunes, pickles de radis au vinaigre de riz, micro pousses

Brandade de poisson blanc, émulsion au paprika fumé, huile de persil

---

## LES PLATS

---

Pavé de saumon cuit sur la peau, pâtes longues aux fines herbes, haricots verts au beurre, tomate provençale, réduction de miel et pamplemousse rouge

Étagé de braisé de viande, tombée de poireaux, purée de Yukon Gold, carottes nantaises, jus de viande au vin rouge, chips d'échalotes françaises

Risotto au confit de canard, champignons, édamames, poivrons rouges rôtis, kale citronné, jus de viande crémeux à la truffe, copeaux de parmesan

---

## LES DESSERTS

---

Cake aux pommes à l'ancienne, sirop de pomme bien réduit, crumble de noisettes

Panna cotta aux fruits, crumble de chocolat, gel de baies du Québec

Tartelette aux framboises et canneberges, crème fouettée à la vanille, crumble de pacanes