

Menu

3 services

10 janvier au 10 février 2018

Entrées

CHAMPIGNONS

Poêlée de champignons, king grillé, armillaires marinés, jus corsé de champignons, servi sur terreau comestible

ALFRED LE FERMIER

Salade de mâche, croustillant de flanc de porc, croûton de fromage Alfred le fermier rôti, sauce vierge au hareng fumé

CANARD

Terrine de canard confit, gelée de consommé, cake à la betterave, gel de framboise acidulé

Plats

MORUE

Cuite au beurre de tomates séchées, poêlée de légumineuses et lardons, choux de Bruxelles

BŒUF

Filet d'épaule cuisson inversée grillé au charbon, rôsti de pommes de terre, légumes du moment et sauce béarnaise

JOUE DE PORC

Joue de porc braisée, purée de panais à l'oignon brûlé, légumes-racines sautés, sauce au vin rouge

Desserts

CHOCOLAT NOIR ET CASSIS

Gâteau moelleux au chocolat 58%, curd de cassis, gel cassis et vin vendange tardive

CRÈME BRÛLÉE

Parfum du moment

39,00\$

(Taxes et service en sus.)