

# Menu découverte

## 4 services

À partir de  
**59,00\$**  
(TAXES ET SERVICE EN SUS.)

**POTAGE INSPIRATION DU CHEF**

**VERDURETTE INSPIRATION DU CHEF**

### *Entrées*

#### **GRAVLAX DE SAUMON FUMÉ À L'ÉRABLE**

Gel de cidre de glace du Domaine de Lavoie, chutney de camerises au miel

#### **ASPERGES & PROSCIUTTO**

Vinaigrette au bleuets et érable avec brunoise de saucissons Scottstown au citron, noisettes rôties concassées

#### **ALFRED LE FERMIER**

Terrine maison, amillaires marinés, verdurette et réduction de cassis et porto

### *Plats principaux*

#### **JARRET D'AGNEAU BRAISÉ**

Fèves au lard, légumes du moment et sauce moutarde et érable

#### **FILET DE FLÉTAN**

Purée de betteraves jaunes au curcuma et zeste de citron, légumes du moment et sauce vierge aux olives

#### **MANHATTAN 6 OZ**

Duxelles de champignons, king poêlé, légumes du moment et sauce au foie gras

### *Desserts*

#### **GÂTEAU POMME & ÉRABLE**

Compotée de dattes et camerises, coulis érable et chocolat blanc

#### **SÉLECTION DU PÂTISSIER**