

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, 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 fois gras

Desserts

GÂTEAU POMME & ÉRABLE

Compotée de dattes et camerises, coulis érable et chocolat blanc

SÉLECTION DU PÂTISSIER