

MENU INSPIRATION

3 SERVICES

39\$

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

VERDURETTE DE SAISON

TATAKI DE BŒUF

Épices à l'argousier, armillaires marinés, gel d'argousier et concombres compressés au gin Canopée

FISHCAKE

Crème aigrette au hareng fumé, salsa de maïs grillé

PLATS PRINCIPAUX

BOEUF

Filet d'épaule de bœuf grillé, purée de topinambours fumés, légumes du moment et sauce au vin rouge & champignons

CANARD

Cuisse de canard confite, laque au sirop de bouleau, orge aux lardons et légumes racines, légumes du moment et sauce érable & cassis

TRUITE

Filet de truite, tombée de poireaux et fenouils au vin blanc, légumes du moment et sauce vierge au basilic

DESSERTS

DESSERT DU PÂTISSIER

TARTELETTE CHOCOLAT BLANC

Tartelette au chocolat blanc, yogourt grec et lime, fruits frais et gel de citron au basilic