

# MENU INSPIRATION

3 SERVICES

39\$

## ENTRÉES

---

### POTAGE DU MOMENT

### VERDURETTE DE SAISON

### TATAKI DE BŒUF

Aux épices à l'argousier, armillaires marinés, gel d'argousier et chips de Topinambours

### CROMESQUIS DE VEAU BRAISÉ ET MAÏS

À l'estragon, purée de panais à l'oignon brûlé, sauce moutarde et érable

## PLATS PRINCIPAUX

---

### FILET DE TRUITE POÊLÉ

Tombée de poireau et fenouil au vin blanc, sauce vierge au basilic

### PORC NAGANO

Côte 9 oz sur os, grillée au charbon, purée de betteraves et carottes, légumes du moment et sauce gastrique au sureau noir

### BAVETTE DE BŒUF C.A.B.

Bavette 7 oz grillée au charbon, purée de pommes de terre à l'ail noir, légumes du moment et sauce au vin rouge et champignons

## DESSERTS

---

### DESSERT DU PÂTISSIER

ABRICOT, SUREAU, AMANDE ET CHOCOLAT BLANC