

# — MENU TABLE D'HÔTE — DÉCOUVERTE

4 SERVICES

POUR 59\$

POTAGE DU MOMENT ou VERDURETTE DE SAISON

---

## ENTRÉES

### TARTARE DE BŒUF (3 OZ)

Chorizo *le Scott*, estragon, moutarde à l'ancienne, tomates séchées et fromage *Grana Padano*

### RISOTTO AU GIBIER CONFIT

Sauce crémeuse aux fines herbes et champignons, courge rôtie et graines de citrouille torrifiées

### TERRE ET MER

Flanc de porc croustillant, laqué à l'érable et au bouleau, crevettes poêlées au beurre à l'ail et vin blanc servi avec purée de panais à l'oignon brûlé

---

## PLATS PRINCIPAUX

### COMBO CÔTES LEVÉES & CREVETTES

Côtes levées de porc 17 oz, sauce bourbon BBQ, servi avec 5 crevettes poêlées au beurre à l'ail et vin blanc, frites et salade

### MORUE POÊLÉE AU BEURRE

Câprons, ail et citron, tomates cerises rôties et caviar d'aubergine

### POULET DE CORNOUILLES DE ST-AGAPIT GRILLÉ

Orge poêlée aux lardons, accompagné de légumes racines rôtis et sauce BBQ à la patate douce et au rhum Chic-Choc

### MANHATTAN 6 OZ

Cuisson sous-vide inversée, servi avec légumes du moment, choix d'accompagnements de pommes de terre et sauce

---

## DESSERT

### DESSERT À LA CARTE