



MENU SOIR

35 \$ / 45 \$ / 55 \$

ENTRÉES

Crevettes cari coco sur salade de maïs, poivrons rouges grillés et edamames

—

Côtes levées laquées, cajun, cassonade

—

boule frite phylli, cheddar fort fondant, pancetta, pacanes caramélisées et filet de miel de la miellerie de l'Estrie sur roquette

PLATS

Morue poêlée au beurre d'aneth frais, chimichurri de cornichons de notre récolte 45 \$

—

Linguines au canard confit, sauce crémeuse au foie gras du Lac Brôme et porto, champignons sauvages de chez Brin Nature 55 \$

—

Joues de porc braisées au cidre de pomme à l'érable du Verger Ferland sur purée de pommes de terre au cheddar fort de la Laiterie de Coaticook 35 \$

—

Risotto crémeux au homard et crevettes, émulsion aux herbes et flocons de parmesan 55 \$

—

Bavette de boeuf grillée, sauce à l'échalote confite au vin rouge, frites de patates douces 45 \$

DESSERT

Gâteau aux carottes et ananas, chantilly mascarpone, crumble de chocolat blanc

