



## MENU MIDI

25 \$

### ENTRÉES

Potage d'automne

*Carottes, panais et cerfeuil*

—

Ratatouille *option végétarienne*

*Aubergines, tomates et courgettes*

—

Terrine de poisson

Pommes de terre et focaccia maison

### PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet rôti avec manchon

*Purée de pommes de terre, jus de volaille et crème citronnée*

—

Tartare de bœuf classique

*Chips de betteraves, chips de carottes, servi avec frites*

—

Risotto au lait de coco *Option Végétarienne*

*Kéfir, courge musquée, laitue niçoise, vinaigrette lime, curry et citronnelle*

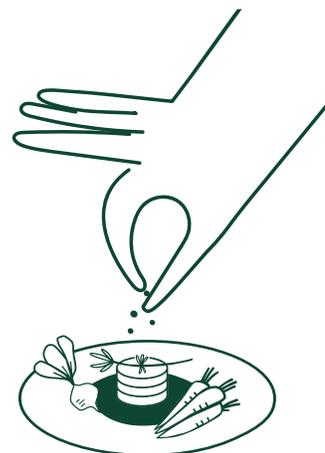
### DESSERTS

Duo de sorbets aux petits fruits *Option Végétarienne*

—

Cheesecake

*Compote de pommes au cidre, sablé aux amandes, sorbet maison à la pomme et romarin, gelée de cidre et Granny Smith*





## MENU SOIR

55 \$

### ENTRÉES

Scotch Egg

*Oeuf mollet, chair de canard et wapiti, confiture de mûres.*

—

Ceviche de crevettes

*Gel de margarita épicé, citron, lime, ail confit et persil.*

—

Tartare végé *Option Végane*

*Betteraves, pommes, poires, garniture de pleurotes marinés au mousseux, chips de poireaux et une gelée de raisins.*

### PLATS PRINCIPAUX

Risotto au lait de coco *Option Végane*

*Kéfir, courge musquée, laitue niçoise, vinaigrette lime, curry et citronnelle.*

—

Omble chevalier de la Gaspésie

*Purée de céleri-rave, marmelade de courges, pickles de céleri-rave, courge poêlée déglacée au balsamique.*

—

Épaule de bison

*Purée de carottes et courges au beurre noisette, légumes poêlés du moment et sauce du chef.*

### DESSERTS

Duo de sorbets aux petits fruits *Option Végane*

—

Cheesecake

*Compote de pommes au cidre, sablé aux amandes, sorbet maison à la pomme et romarin, gelée de cidre et Granny Smith.*

