



MENU MIDI

25 \$ / 35\$

ENTRÉES

Blanc de volaille

—

Petite verte

PLATS PRINCIPAUX

LE GNOCCHI (Option Végé 25 \$)

*Gnocchis maison à la betterave, chou kale et pleurotes, sauce crémeuse au Frère Jacques
(Le Réseau souterrain, potager d'Émylou, Abbaye de Saint-Benoit-du-Lac)*

—

LE CORDON BLEU (Option Viande 35 \$)

*Haut de cuisse cordon bleu, jambon blanc, prosciutto, Alfred Le Fermier et salade vichyssoise
(Fromagerie la Station, République démocratique du jambon, potager d'Émylou)*

DESSERTS

Mignardises





MENU SOIR

45 \$ / 55 \$

ENTRÉES

Blanc de volaille

—

Petite verte

—

Baluchon pommes et brie Le Bonaparte + 3 \$

—

Tataki de bœuf des Cantons + 4 \$

PLATS PRINCIPAUX

LE PETIT COCHON (Option Viande 45 \$)

*Médailillon de porc cuit sous vide et saisi, purée de chou-fleur, carottes glacées,
fond de veau au gin Noroi à l'érable, Dijon (Potager d'Émylou)*

—

LA TRUITE (Option poisson 55 \$)

*Pavé de truite cuit sous vide, purée de panais et fenouil, pommes de terre croustillantes, beurre blanc
(Potager d'Émylou, Ferme piscicole des Bobines)*

DESSERTS

Coupe au pain doré, crème pâtissière, pommes macérées
au cognac, Saint-Crème au siphon, candy bacon

—

Crêpe fine au topinambour et sarrasin,
crème légère café et pralinée,
bombe chocolat Guayaquil 64%,
flambée au Grand Marnier à la table

