

Menu table d'hôte du 25 au 29 mai

Mise en bouche

Salade de céleri rave, cressonnettes, pomme Granny Smith et vinaigrette aux noix de Grenoble

Ris de veau façon Général Tao

Boudin noir, purée de panais, lardons et chips de prosciutto

Crème de homard, chorizo et croûtons au vieux Cheddar
(extra 4,00\$)

Raviolis de pintade confite, beurre au thym et courge Butternut

Foie de veau, purée de Yukon Gold, feuilles de choux de Bruxelles et garniture bourguignonne

Poitrine de porc laquée, cipollini, sauce miel et poivre de Séchuan

Homard cuit vapeur, purée de céleri rave, champignons sauvages et beurre de corail
(extra 10,00\$)

Short cake aux fraises et chocolat blanc
(extra 3,00\$)

Tartelette au sirop d'érable, pacanes et caramel écossais

Ananas caramélisé, réglisse et glace au chocolat Guanaja

***** Pour un deuxième homard rajouter 25,00\$/pers. *****