

Les Créations Tendances...

Effiloché de joue de porc du Québec braisée,
compoté de légumes racines et croustilles de poires déshydratées

11 \$

Cocktail renversé de crevettes tigrées,
sauce chili thaï, petite verdurette

12 \$

Carpaccio de bœuf "certified Angus beef®" en croûte de fruits séchés,
coulis aux fraises et poivre noir

15 \$

Potage du moment ou
salade création du Chef ou
salade verte à la vinaigrette du moment

Salade de micro feuilles d'épinards, garnie de fromage bleu concassé, jicama râpé,
fraises fraîches et suprêmes d'orange, lardons de bacon et cuisse de canard confite, vinaigrette aux bleuets

17,99 \$

Troffie sauté à l'huile d'olive extra vierge, calmar mariné et risolé,
palourdes fraîches, fleur d'ail, fines herbes et parmesan

23,99 \$

Poitrine de poulet en porte feuille à la chair de crabe et poivron doux,
sauce crémeuse au vin blanc et jardinière de légumes

27,99 \$

Rôti de contre filet de bœuf "certified Angus beef®" au jus et crevettes sautées à l'ail,
pommes de terre Yukon Gold et légumes assortis

37,99 \$

Pavé de bison Canadien poêlé, et rôti, réduction de glace de viande aux baies de Genèvre,
pommes de terre et légumes du moment

29,99 \$

Filet de rouffle à nez bleu en croûte d'épices cajun, beurre blanc infusé au jonc odorant,
riz basmati et bouquet de légumes

25,99 \$

Rotolo farci de saucisse italienne et fleur de brocoli,
crémeuse tomatée aux tomates Roma, parmesan et fines herbes

22,99 \$

Thé, café ou infusion

