



**Menu 3 services / 53\$
accord met vin 3 verres 45\$**

6 huîtres, mignonette du moment/ en extra 21\$

ENTRÉES

Soupe de chou-fleur, miette de boudin de chez Beurivage
huile de chili

Extra foie gras poêlé d'Hudson Valley +12\$

ou

Aubergine laquée au miso de San-Ô

riz sauvage soufflé, oignon vert, huile de sésame, gel de citron et gingembre, fines herbes

ou

Choux de Bruxelles Rose Ross

coriandre, oignons verts, huile de curry

PLATS

Gnocchi de pomme de terre, sauce tomate

mozzarella de bufflone Maciocia, haricots coco de chez Birri, basilic

Extra polpette de veau et mortadelle +8\$

ou

Doré de lac, sauce chaudière de maïs

carotte, céleri, pomme de terre, bacon de chez Beurivage

Extra homard +11\$

ou

Porc de Beurivage tonkatsu, salade croustillante style Singapour

vinaigrette aux prunes lacto fermentée, chou chinois, cresson, tournesol et chips maison

DESSERTS

Crème caramel au *dulce de leche* et madeleine maison

ou

Tarte tatin du verger Éric Tanguay

crème glacée maison à la tire éponge, caramel