



Menu 3 services / 53\$

Accord de vins 3 verres 45\$ / 3 demi verres 30\$

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 citron 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 buffone Maciocia, haricots coco de chez Birri, basilic

Extra polpettes de veau et mortadelle +8\$

ou

Dorée 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 Singapour

vinaigrette au prunes lacto fermentée, chou chinois, cresson, tournesol et glace végétale

extra assiette de fromages du Qc (60g) + 16\$

Crème caramel au dulce de leche et madeleine maison

ou

Pressé de pommes du verger Éric Tanguay

crème glacée maison à la tire éponge, caramel crumble de shortbread

