

## Formule tout inclus

200\$ / par couple

Table d'hôte cinq services, deux flûtes de vin effervescent Fiol et 1 bouteille de vin rouge ou blanc 750 ml parmi la sélection.

### MISE EN BOUCHE

#### Croustillant de boudin noir

Beurre de pomme à l'érable

ou

#### Saumon fumé maison

Crème fraîche d'aneth sur blinis

ou

#### 6 huîtres fraîches + 8\$

-

### ENTRÉE

#### Arancinis au canard confit et sauvagine

Croustille de reggiano, tomates cerises confites et sauce périgourdine

ou

#### Salade tiède de poulpe et gambas grillées

Vinaigrette façon piri piri, aïoli au safran et zeste de lime

ou

#### Fondue de fromages

Mélange maison de fromages, chiffonnade de saucisson et salade

-

### POTAGE

#### Velouté de pommes de terre douce

Maïs et chorizo grillés, coriandre fraîche

### PLAT PRINCIPAL

#### Joue de bœuf braisée à la bourguignonne

Haricots blancs, oignons perlés au vin rouge et lardon

ou

#### Risotto au mascarpone et épinard

Bouillon de légumes, cœurs d'artichaut grillés et légumes racines rôtis

#### Extra 4 pétoncles + 10\$

ou

#### Filet de flétan aux citrons confits

Mousseline de pommes de terre, tombée d'épinard et légumes rôtis, chimichurri aux piments rôtis

-

### DESSERT

#### Planche de mignardises du pâtissier

-

#### Thé ou café

### Table d'hôte

59\$ / personne

4 services (sans mise en bouche)

Également disponible

## SÉLECTIONS DE VIN - FORMULE TOUT INCLUS

### Rosé

Château Souverain - Grenache, Barbera

### Les blancs

Jean-Claude Boisset - Puilly-Fuissé

M de Magnol, Barton & Guesthier - Sauvignon blanc

### Les rouges

Beni Di Batasiolo, Barolo - Nebiolo

Osoyoos Larose, Pétales d'osoyoos - Merlot, Cabernet Sauvignon

Pierre Desprat, La Légendaire - Gamay, Pinot Noir

