

Table d'Hôte

Choix d'une entrée et d'un plat principal

72\$

1 Crème de céleri-rave, cheddar Le Cru du Clocher,
croûtons de pain brioché, ciboulette

ou

Salade de roquette, endives, trévises, noisettes, fromage de chèvre,
vinaigrette balsamique blanc et à l'érable

/////

2 Blanc de volaille, nouilles udon, bouillon thaï au lait de coco et cari
rouge, gai-lan, fèves germées, coriandre, oignons verts

ou

Salmon saisi, pommes de terre douces, épinards, edamames, tatsoï,
bouillon dashi style phô

ou

Steak de Portobello et piments chipotle, ail confit, tomates, purée
d'haricots de Lima, légumes marinés, oignons frits, huile de cèpes

/////

3 Torte au chocolat, crème anglaise,
crumble au chocolat blanc

Taxes et frais de service de 15% non inclus.

Soyez assurés que nous portons une attention particulière aux restrictions alimentaires.
N'hésitez pas à consulter notre équipe pour toute question concernant les plats proposés.

Table d'Hôte

Choix d'une entrée et d'un plat principal

82\$

1 Soupe de courges potimarron, tempura à la cannelle,
canard fumé, huile d'orange sanguine

ou

Salade frisée, burrata, pommes vertes, betteraves
jaunes, radis Valentin, noix de Grenoble, pousses de
pois, vinaigrette à l'aneth

////////

2 Bout de côte de bœuf braisé, rattes, carottes nantaises, choux de
Bruxelles, rutabaga, jus de bœuf au xérès

ou

Thon Saku saisi au sésame, dumplings aux légumes, purée de petits
pois, kimchi, tobiko, sauce aigre-douce au sambal

ou

Chou-fleur deux façons: rôti aux épices marocaines et en purée à l'ail
confit, amandes grillées, ragoût de pois chiches, coriandre,
glace de légumes

////////

3

Tartufo à la pistache

Taxes et frais de service de 15% non inclus.

Soyez assurés que nous portons une attention particulière aux restrictions alimentaires.
N'hésitez pas à consulter notre équipe pour toute question concernant les plats proposés.