



TANDEM

En attendant la visite...

Petit pot d'olives (4\$) Crevettes de Matane pop-corn (5\$)
Accras de morue maison (3\$/unité) Frites et mayonnaise maison (6\$)

NOS DÉGUSTATIONS :

Valable pour l'ensemble de la table (plus on est de fous plus on rit)

Le Prix est par personne.

Le suprême : 9 services 100\$ ou 110\$ (Avec option de foie gras au torchon servi en entrée)

Le gastronome : 7 services 80\$ ou 90 \$ (Avec option de foie gras torchon servi en entrée)

Le découverte : 5 services 65 \$ ou 75\$ (Avec foie gras poêlé servi sur la viande)

Nos différentes options individuelles pour se faire plaisir :

Option Trou-Normand : +8\$ *Option Granité* : +7\$

Option Salsa de truffe : +6\$ *Option Foie gras poêlé entrée* : 15\$

LA TABLE D'HÔTE :

Table d'hôte en 3 services comprenant 2 entrées et un plat principal.

Potage du moment

Ou

Verdure du marché

Crème brûlée de foie gras servie avec sa confiture d'oignons au vin rouge (+5\$) (QC)

Gnocchis maison avec écume de bolet et champignons de saison : 8\$ (QC)

Duo de bourgots et boudin noir, choux-fleur rôtis et basilic (QC)

Entrée du Chef à l'ardoise (PM\$)

Maquereau fumé maison, ajo blanco, piquillos et aneth : 7\$

Pétoncle poêlé, bardé de ventrèche avec son velouté de carotte gingembre et argousier(+12\$) (QC)

Croustillant de chèvre et son aioli au basilic (**noix**) (QC)

Foie gras poêlé façon Ramen, champignons, choux fleur, œuf de caille, bouillon de volaille au miso (+20\$) (QC)

Une petite pause alcoolisée avant le plat principal

Trou Normand du moment 8\$

Ou

Granité : 7 \$

Arrivage du jour PM \$ (QC)

Suggestion du chef à l'ardoise Pm \$ (QC)

Tartare aux deux saumons fumé sous cloche (**noix de pin**) 39\$ (**+6\$ avec frite maison**) (Ca)

Carré d'agneau aux herbes de Provence et ses légumes grillées de saison à l'ail confit 50 \$ (NZ)

Filet mignon de veau aux pleurotes de chez Blanc de Gris , et son espuma aux champignons avec un gratin au gouda fumé 45\$ (QC)

Faites-vous plaisir en ajoutant une escalope de foie gras poêlé sur la viande de votre choix (65 g) 15\$.

Nous vous demandons de bien signaler lors de la prise de la commande TOUTES vos allergies, dans les circonstances actuelles nous ne serons pas en mesure d'accepter les retours d'assiettes (toujours dans le but de protéger tous un chacun)

Nous sollicitons votre collaboration en ces temps particuliers de bien respecter les horaires de réservation et de renouvellement pour éviter la présence d'un trop grand nombre de client.e.s à la fois dans la salle.

Gourmandises : Découvrez notre carte des desserts.

Eska : 7\$

Chef et copropriétaire : Pascal Turgeon et Ericka Soleilhac : Notre carte peut contenir des alcools comme vodka. Vin, rhum,gin et alcools forts et des aliments allergènes.