



Menus du jeudi et vendredi midi Décembre 2018

Menu 3 services à 35\$

Velouté de panais, panais caramélisés, panko et thym

Parsnip velouté, caramelized parsnip, panko and thyme

Ou/or

Pogo de canard de la ferme Canard du Village, moutarde maison, fleurs de brassica

Corn duck from Canard du Village farm, homemade mustard, brassicas flowers

**

Flanc de porc saisi "a la plancha", purée de chou-fleur, chou-fleur rôti, sauce beurre noisette et câpres

"A la plancha" grilled pork flank, mashed cauliflower, roasted cauliflower, brown butter and caper sauce

Ou/or

Saumon pochée au beurre d'ail, moules Î-P.-É, rattes rôties, oignons perles marinés

Garlic butter poached salmon, PEI mussels, roasted fingerling potatoes, marinated pearl onion

Ou/or

Bolognese de légumes, spaghetti de carotte, pousse de cerfeuil, fromage Gré-des-Champs

Vegetable bolognese, spaghetti of carrots, chervil sprout, Gré-des-Champs cheese

**

Croustade aux pommes, glace aux McIntosh, avoine, nard de pinède

Apple crumble, McIntosh ice cream, oat, pine forest nard

Ou/or

S'Mores, guimauve, chocolat Manjari, biscuit graham

S'Mores, marshmallow, Manjari chocolate, graham tile

Café régulier, thé ou tisane / Regular coffee, tea or herbal tea

****Pain et beurre 2\$/pp – Bread and butter \$2/pp**

****Pain au levain maison grillé servi chaud avec Miel et Beurre Noisette Supplément de 4\$/pp**

****Homemade sourdough bread grilled served warm with honey and brown butter, \$4/pp**

** Tous nos menus sont sujet à changement selon les disponibilités du marché.

**Options véganes, sans gluten ou pour personnes ayant des allergies disponibles sur demande.

**Tous nos prix sont taxables.



Menu 4 services à 45\$

Velouté de panais, panais caramélisés, panko et thym
Parsnip velouté, caramelized parsnip, panko and thyme

**

Crèmeux de foie gras, pommes du Québec & épices boréales
Creamy foie gras, Quebec apples & boreal spices

Ou/or

Gravlax de saumon au sel de sapin, crème aux fines herbes
Salmon Gravlax flavoured with fir salt, fine herbs cream

**

Ragoût de joue de veau, chou, pavot, pommes de terre et carottes
Veal cheek stew, cabbage, poppy, potatoes and carrots

Ou/or

Morue pochée au beurre d'ail, moules Î-P.-É, rattes rôties, oignons perles marinés
Garlic butter poached salmon, PEI mussels, roasted fingerling potatoes, marinated pearl onion

Ou/or

Bolognese de légumes, spaghetti de carotte, pousse de cerfeuil, fromage Gré-des-Champs
Vegetable bolognese, spaghetti of carrots, chervil sprout, Gré-des-Champs cheese

**

**Duo de Fromages Québécois, Beurre Noisette, Miel de Fleurs Sauvages & Pollen de Miels d'Anicet & Pain
Maison**
Quebec Cheeses Duet, Brown Butter, Wild Flower Honey & Pollen from Les Miels d'Anicet & Homemade Bread

Ou/or

S'Mores, guimauve, chocolat Manjari, biscuit graham
S'Mores, marshmallow, Manjari chocolate, graham tile

Café régulier, thé ou tisane / Regular coffee, tea or herbal tea

****Pain et beurre 2\$/pp – Bread and butter \$2/pp**

****Pain au levain maison grillé servi chaud avec Miel et Beurre Noisette Supplément de 4\$/pp**

****Homemade sourdough bread grilled served warm with honey and brown butter, \$4/pp**

** Tous nos menus sont sujet à changement selon les disponibilités du marché.

**Options véganes, sans gluten ou pour personnes ayant des allergies disponibles sur demande.

**Tous nos prix sont taxables.