

## Midi - Table d'hôte

### Entrées

inclus

Crème de chou blanc et courgette, lime, huile de jalapeño

Salade de betterave, vinaigrette framboise, pomme du verger, œuf dur

Rillettes de truite

Gravlax de saumon de l'Atlantique, hummus, pak choï, sésame, crème fraîche, radis noir

+ 4\$

Parfait de foie gras, gâteau carotte, gingembre, gruë

+ 6\$

Tartare de bœuf, patate douce, soya, fève germée, coriandre, sambal oelek, jaune d'œuf à 68°

+ 6\$

### Plats principaux

Orgetto, mozzarella, menthe, tête de violon marinée, asperge, chapelure de pomme de terre, tomate confite

19\$

Queue de lotte, quinoa, maïs, jalapeños, ratatouille, beurre blanc

19\$

Tartare de saumon, concombre, pomme, daikon, wasabi, accra de saumon

18\$

Ris de veau au jus, carotte, orange, cumin, oignon frit, brocoli brûlé, purée de patate douce

20\$

Coquille, macreuse de bœuf, olive, moule, cheddar, haricot vert, crème fermière

18\$

### Desserts

Yaourt, pomme, rhubarbe, tuile canneberge, meringue au Timut

6\$

Brownie, ganache chocolat, cerise de terre

6\$

Tarte aux pommes caramélisées, crème Philadelphia à la lime

7\$

Fromages des alentours

16\$

### Vins au verre

Mousseux, Crémant du Jura Brut, Jean Bourdy

13\$

Blanc, Québec/Hemmingford Vidal 2016, Domaine des Salamandres

9\$

Blanc, Bourgogne Aligoté 2015, Domaine Billard Père et Fils

11,50\$

Blanc, Anjou 2015, Clos des Treilles

12,50\$

Blanc, Touraine Azay-Le-Rideau Sec Symbole 2015, Le Sot de l'Ange

13\$

Rouge, Rouge, Ontario Seriously Cool 2013, Southbrook

8,50\$

Rouge, France/Languedoc La Peyrière 2015, Domaine Guilhem Barré

10,50\$

Rouge, Ontario Old Vines Foch 2014, Malivoire

12,50\$

Rouge, Terra Mallorca Sincronia 2015, Mesquida Mora

13\$