

## Midi - Table d'hôte

### Entrées

Frappé de courgette, basilic

Salade de haricot vert, amande, acini de pepe, tomate cerise, olive

Pressé de volaille et canard, rémoulade pomme, céleri-rave, canneberge

Oeuf mimosa végétarien, caviar de hareng

Calmar, salade de curry de lentille, yaourt de pommette

Tartare de saumon, avocat, pomme, daïkon, fève germée, coriandre

**inclus**

**+ 6\$**

**+ 6\$**

### Plats principaux

Sauté de chou-fleur, brocoli, poivron, babeurre, parmesan

Tartare de saumon, pomme, daïkon, wasabi, fève germée, arancini au champignon

Truite en cuisson lente farcie au fenouil, moussaka végétarienne, pesto de basilic, feta, pois chiche

Échine de porc grillée, sauce César, melon d'eau, zucchini, maïs

Foie de veau rôti, mijoté de haricot romano, raisin bleu d'Ontario, carotte fane, céleri-rave

**18\$**

**20\$**

**20\$**

**19\$**

**21\$**

### Desserts - fromages

Gâteau au fromage et agrumes, coulis fruits de la passion, meringue

Beignet maison, confiture prune-romarin-gingembre

Riz au lait, pommes poêlées et crues, avoine glacée

Fromages des alentours, marmelade de fruits, noix

**7\$**

**5\$**

**6\$**

**16\$**

## Vins au verre

Mousseux, Prince Edward County Brut, Grange of Prince Edward

Blanc, Alsace Saveurs... 2015, Les Binnars

Blanc, Québec/Farnham Chardo Le Couchant 2016, Les Pervenches

Blanc, Sancerre 2015, Domaine Paul Cherrier

Blanc, Côtes Catalanes Mon P'tit Pithon 2016, Domaine Olivier Pithon

Rosé, Beamsville Bench Vivant 2016, Malivoire

Rouge, Rioja 2015, Vina Ilusion

Rouge, Côtes-du-Rhône Le Caillou 2016, Le Clos du Caillou

Rouge, Beamsville Bench Small Lot Gamay 2015, Malivoire

Rouge, Serbie Obecanje 2011, Estelle et Cyrille Bongiraud

**13\$**

**10\$**

**12\$**

**12,50\$**

**13\$**

**11\$**

**9\$**

**11,50\$**

**11,50\$**

**13\$**