

Table d'hôte du soir

NOM :

#Chambre :

Date du repas:

Heure take-out (encerclez votre choix) : 17h30 18h 18h30 19h

En forfait ? OUI ou NON

Veillez choisir une option par personne et par catégorie.

****Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer sur certains items.**

Mise en bouche

Boudin noir maison, marmelade de bacon au Whisky, pommes au Calvados <i>Homemade black pudding, bacon marmelade, buttered apples with Calvados</i>	13
Beignet croustillant de poissons à la pomme de terre et fines herbes, aïoli au piment d'Espelette <i>Fish and potato cake with fresh herbs, aioli with Espelette pepper</i>	15
Gravlax de saumon aux agrumes, betteraves et Gin Loop, concombre et crème sûre. <i>Salmon gravlax with citrus, beets and Loop Gin, cucumber and sour cream</i>	14
Raviolis aux champignons et ricotta maison, fumet crémé, noix torrifiées, soupçon de truffe <i>Mushrooms and homemade ricotta raviolis, creamy sauce, roasted nuts, hint of truffle</i>	16 Surplus 4\$ *
Bisque de homard à la courge musquée et crevettes de Sept-Îles <i>Butternut squash lobster bisque and Sept-Îles shrimp</i>	12 Surplus 4\$ *
Magret fumé, œuf poché, salade de pleurotes grillées et bœuf séché <i>Smoked duck breast, poach egg, oyster mushrooms salad, beef jerky</i>	16

Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage <i>Fish of the day, market fresh</i>	PRIX DU MARCHÉ
Cuisse de canard du Lac Brome confite, purée crémeuse de légumes racines, jus de viande à l'ail rôti <i>Brome lake duck leg confit, creamy root vegetables purée, roasted garlic gravy</i>	29 / 49
Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce échalote, frites <i>Aged marinated AAA flank steak, shallot "au jus", fries</i> <i>Bavette caisson ?:</i>	32 / 51
Carré d'agneau cuit à basse température, polenta croustillante aux herbes et olives <i>Slow cooked rack of lamb, crispy polenta with herbs and olives</i>	36 / 56
Poulet de Cornouailles grillé, chimichurri, grelots rôtis aux oignons confits <i>Grilled Cornish hen, chimichurri, roasted baby potatoes with onion confit</i>	27 / 45
Plat pour 2 à partager	42 / 59

Desserts / Sweet endings

Création du pâtissier / <i>Daily pastry's delight</i>	PRIX DU MARCHÉ
Tarte Tatin / <i>Tatin pie</i>	11
Crème brûlée parfumée à la fève Tonka / <i>Tonka bean crème brûlée</i>	9
Fromage local, marmalade de fruits secs, pain aux noix / <i>Local cheese, dry fruits marmelade, nut bread</i>	10