

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne / *Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

Entrées / Appetizers

Entrée du Chef / *Chef's appetizer*

Bisque de tomates fumées, pesto crémeux, chips de pancetta <i>Smoked tomato bisque, creamy pesto, pancetta chips</i>	20	Ⓞ
Salade composée vinaigrette à la fleur d'oranger, graines de tournesol roties, suprême de pamplemousse <i>Mixed salad with orange blossom vinaigrette, roasted sunflower seeds, grapefruit supreme</i>	22	Ⓞ
Flanc de porc caramélisé, petoncle poêlé, crémeux mais <i>Caramelized pork belly, seared scallop, creamed corn</i>	22	Ⓞ
Cannelloni de courgette farci au ricotta, fines herbes et zeste de citron, sauce béchamel <i>Zucchini cannelloni stuffed with ricotta, fine herbs and lemon zest, bechamel sauce</i>	24	
Pieuvre grillée, poêlée de haricots blancs au chorizo, salsa verde <i>Grilled octopus, chorizo white bean casserole, salsa verde</i>	25	Ⓞ
Gravlax de truite à l'asiatique, crème sure au wasabi, gelée de gingembre, feuille de riz soufflée <i>Asian-style trout gravlax, wasabi sour cream, ginger jelly, rice paper puff</i>	26	Ⓞ

Plats Principaux / Main Fare

Suggestion du Chef / *Chef's suggestion*

Tofu grillé, sautée de légumes sur nouilles ramen, bouillon aux saveurs asiatiques <i>Grilled tofu, vegetable stir-fry on ramen noodles, asian flavoured broth</i>	50/70	
Osso bucco de veau braisé tomates, fettuccine maison al limone <i>Braised veal osso bucco with tomatoes, homemade fettuccine al limone</i>	55/75	
Bavette de bœuf en marinade et grillée, frites, sauce marchand de vin <i>Marinated and grilled flank steak, fries, marchand de vin sauce</i>	55/75	Ⓞ
Filet de bar européen sur quinoa, salsa de poivron et d'ananas grillé <i>European sea bass fillet on quinoa, grilled peppers and pineapple salsa</i>	58/78	Ⓞ
Carré d'agneau, couscous et sa ratatouille, sauce au thym <i>Rack of lamb, couscous with ratatouille, thyme sauce</i>	60/80	Ⓞ

Desserts / Sweet endings

Gourmandise du moment <i>Treat of the moment</i>	14	
Tarte citron meringué revisité <i>Lemon meringue pie revisited</i>	14	
Ile flottante, crème anglaise, caramel et amandes <i>Floating island, English cream, caramel and almonds</i>	15	
Mousse au chocolat et à la menthe, sorbet à la framboise <i>Chocolate and mint mousse, raspberry sorbet</i>	16	Ⓞ
Truffes au chocolat noir Équateur 80% <i>80% Ecuador dark chocolate truffles</i>	18	Ⓞ
Fromage du Québec, pain pommes et raisins, marmelade de fruit secs <i>Québec cheese, apple and raisin bread, dried fruit marmalade</i>	20	