

MENU PLAISIR

150\$

Pour 2 personnes

For 2 people

Taxes et service en sus

Taxes and gratuities not included

Disponible du dimanche au mardi

Available Sunday to Tuesday

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + BOUTEILLE DE VIN + CAFÉ/THÉ

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + BOTTLE OF WINE + COFFEE/TEA

ENTRÉES STARTERS

La Planche pour deux | Fromages, charcuteries, condiments, compotée de fruits, noix et croûtons

The Board for two | Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons

Socca, légumes grillés à l'huile de cameline torréfiée

Socca, grilled vegetables with roasted camelina oil

Tartare de thon, mayo au whisky et croustilles de pita

Tuna tartare, whiskey mayonnaise, and pita chips

Saumon fumé maison au Gin des Cantons, cottage au Yuzu

Homemade smoked salmon with Gin des Cantons, cottage cheese with yuzu

PRINCIPAUX MAIN COURSES

Gnocchi sans gluten, fleurons de chou-fleur multicolores, purée de céleri-rave et jus de légumes réduit

Gluten-free gnocchi, multicolored cauliflower florets, celeriac purée, and reduced vegetable jus

Filet de truite grillée, salade de fenouil au citron confit

Grilled trout fillet with fennel salad and candied lemon

Poitrine de canard des Cantons, sauce aigre-douce à l'érable

Canton-style duck breast with sweet-and-sour maple sauce

Saltimbocca de veau et canard fumé aux herbes salées du bas-du-fleuve, jus lié

Veal saltimbocca and smoked duck with salted herbs from the Bas-du-Fleuve region, reduced sauce

DESSERTS

Sorbets maison (2 saveurs)

Homemade sorbets (2 flavors)

Surprise chocolatée

Chocolate surprise

Crème brûlée à la lavande

Lavender Crème Brûlée