



La table d'hôte est un 4 services. Elle inclut une soupe OU une salade, suivie d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert du jour.

The table d'hôte is a 4 course meal. It includes a soup OR salad, with an appetizer, a main course and dessert of the day.

Potage du moment	5
<i>Soup of the day</i>	
Salade du chef	5
<i>Chef's salad</i>	
Tataki de bœuf en croûte d'épice, cornichon frit, aioli, roquette et copeau de parmesan	15
<i>Spice-crusted beef tataki, fried pickle, aioli, arugula and shaved parmesan</i>	
Rémoulade de céleri rave, saumon fumé Gosselin, betterave, oignon mariné, capron, aneth	13
<i>Celery root remoulade, Gosselin smoked salmon, beet, marinated onion, caper berry, dill</i>	
Polenta frit, poêlée de champignons, oignon perle, jus de veau et parmesan	13
<i>Fried polenta, sautéed mushrooms, pearl onions, veal jus and parmesan</i>	

**Arancini au fromage, tomates confites, basilic, roquette
et tuile de parmesan 14**

Cheese arancini, tomato confit, basil, arugula and parmesan tuiles

**Rillettes de lapin, pain brioché rôti, gelée de piment fort,
salade verte vinaigrette au cidre et pecan à l'érable 14**

*Rabbit rillettes, toasted brioche bread, hot pepper jelly, green salad with cider
pecan maple dressing*

**Salade de choux de Bruxelles, bacon, œuf 68°,
citron confit et pomme 12**

Brussels sprout salad, bacon, 68° egg, lemon confit and apple

Entrée du moment (prix variable)

Appetizer of the day (variable price)

**Médailon de contre-filet, purée de pomme de terre, carottes
rôties, oignon cipollini, brocoli et céleri rave, sauce au vin rouge 28/44**

*Striploin medallion, potato purée, roast carrots, Cipollini onions, broccoli and
celery root, red wine sauce*

**Parmentier de canard, champignons, maïs truffé, purée
de panais au cheddar 26/42**

Duck parmentier, mushrooms, truffle corn puree, parsnip cheddar purée

Ravioli aux 3 fromages, épinards, sauce napolitaine 26/42

Three cheese ravioli, spinach, Napoletana sauce

**Roulé de pintade, gnocchis, choux de Bruxelles et carottes
rôties, jus de volaille 27/43**

Rolled Guinea fowl, gnocchi, roast Brussels sprouts and carrots, poultry jus

**Pétoncles poêlés, purée de poireaux citron et piment d'Espelette,
duxelles de champignons, persil, légumes du marché 28/44**

*Pan-seared scallops, leek purée with lemon and Espelette pepper, mushroom
duxelles, parsley, market vegetables*

Cavatelli, joue de porc braisée, légumes racines, jus de viande 26/42

Cavatelli, braised pork cheek au jus, root vegetables

**Burger de bœuf, bacon, champignon, oignon caramélisé,
cheddar, pickle frit, aïoli épicé et frite** **17/33**

Beef burger, bacon, mushroom, caramelized onion, cheddar, fried pickle, spicy aioli and French fries

**Boudin noir, pavé courge, pommes confites, sarrasin frit,
choux fleurs, oignon caramélisé** **25/41**

Blood sausage, squash pavé, apple confit, fried buckwheat, cauliflower, caramelized onion

Poisson du jour (prix variable)

Catch of the day (variable price)

Plat du chef (prix variable)

Chef's special (variable price)

Bol de frites/Bowl of fries 3

Panier de frites/Basket of fries 6

Légumes du marché/Market vegetables 4

Salade verte/Green salad 3