



Un menu signé
Guillaume
Plouffe

En ajoutant 10 \$, composez votre **table d'hôte** Potage ou légumes, café et dessert au choix

ENTRÉES

Potage du moment

5

Salade à la crème réinventée

8

Infusion de lardons fumés, œuf poché, smoked meat du Cochon Cent Façons et parmesan

Polpette maison

6

Sauce tomate, crème de basilic et copeaux de Reggiano

Terrine de lapin

9

Pommes, pistaches vertes, servie avec pain à l'estragon

Chou-fleur grillé et mariné au sambal oelek

8

Curry jaune et pain naan maison

Foie gras poêlé

15

Fraises fraîches, miel d'automne Abelha & Aristée et pain brioché

Tartare de bison aux poivrons grillés

14

Carottes à l'érable et échalotes confites

PLATS PRINCIPAUX

| | 5oz | 8oz |
|---|-----|-----|
| Filet mignon, sauce aux poivres, thym et cognac servi avec écrasé de pommes de terre OU frites | 30 | 36 |
| + Ajout de gratin de fromage <i>Le Joliette de la Fromagerie Du champ à la meule</i> | | 4 |
| Saumon au curry rouge et lait de coco, poireaux braisés, coriandre et légumes du moment | | 26 |
| Moules au vin rouge et frites | | 24 |
| Joues de porc, risotto aux pois sucrés, réduction de jus de viande et oreilles de crisse | | 24 |
| Gnocchis de patates douces, yogourt grec et beurre à la sauge, servis avec chips de courge | | 18 |
| Poitrine de poulet manchon frottée aux épices | | 24 |
| <i>Purée de chou-fleur caramélisés et réduction de bouillon de poulet</i> | | |
| Tartare de bison aux poivrons grillés, carottes à l'érable et échalotes confites, servi avec frites | | 26 |

Polpette maison



Terrine de lapin



Chou-fleur grillé



DESSERTS

| | |
|---|---|
| Surprise de la pâtissière | 5 |
| Le Sous-Bois; Gâteau éponge au thé Matcha, poudre de chocolat, crème infusée à la lime et tire éponge | 8 |
| Smores déconstruits; croûte de Graham, ganache, guimauve maison flambée | 7 |
| Pouding chômeur en verrine, caramel de sésame et whisky | 7 |

Vous avez aimé votre expérience? Encouragez notre équipe sur Facebook!