

TABLE G MENU DU SOIR

Disponible à partir de 17 h.


T A B L E



ENTRÉES

POTAGE ★ Selon l'inspiration du jour


BRIE CHAUD, JULIENNE DE POMME ★+7  CARAMÉLISÉE ET PACANE RÔTIE

ROQUETTE, TUILE DE PARMESAN ET CHEDDAR FORT, HUILE D'OLIVE DE LA RÉGION ET CARAMEL BALSAMIQUE ★ 

PIEVRE DU CHÂTEAU ★+15

Pain naan, tomate confite et roquette avec mayonnaise à l'encre de seiche

POÊLÉE DE CHOUX DE BRUXELLES ★+2  Fromage Romano, bacon et crème sure

POLPETTES (3) DE VEAU ET CHAIR DE SAUCISSE DE « COCHON CENT FAÇONS » À L'ITALIENNE ★+3  Sauce tomate et crème de basilic, copeau de parmesan

SALADE CÉSAR GRILLÉE ★

Bacon caramélisé à l'érable

TARTARE DE SAUMON ★+5 (entrée) entrée 15 repas 22 Pomme verte, fromage à la crème et aneth

CARPACCIO DE BŒUF ★+7

Sauce réduite à l'échalote grise, huile pimentée et rondelle de betterave. Maïs soufflé et copeaux de foie gras.

PLATS PRINCIPAUX

6 FILET MIGNON ★+3 (5 oz) + 11 (8 oz) 5 oz 33 | 8 oz 40

Sauce au poivre servi avec écrasé de pommes de terre ou frites



17 + Extra gratin de fromage « Le Joliette du Champ à la Meule » 4 + Extra champignons 2

10 BRAISÉ DE BŒUF ★  29

Écrasé de pommes de terre, carotte laquée au miel « Morand » et beurre et coriandre fraîche



25 PÂTES FRAÎCHES ★  24

Sauce tomate à la viande, boulette de veau et chair de saucisse de « Cochon cent façons » et cheddar fort fondant

12 FILET DE MORUE (6 oz) ★ 24

Sauce au cresson et menthe au vin blanc sur purée de petits pois et oignon mariné

13 JOUE DE PORC « LE RANG 4 » ★  26

Purée de patate douce et courge

POULET MANCHON, SAUCE AU FROMAGE BLEU ET CHIPS DE PROSCIUTTO ★ 29

Servi avec tagliatelle de légumes

11 TOFU MARINÉ, SAUCE COCO, CARI ET ARACHIDE ★  17

Servi avec riz de chou-fleur et légumes de saison

17 SALADE-REPAS TIÈDE 21

Chou kale, courge du moment, pomme verte, fromage halloumi grillé, pacane, oignon mariné et caramel balsamique

DESSERTS

SURPRISE DE LA PÂTISSÈRE ★ 6





TARTE CROUSTADE AUX POMMES ★ 7

GÂTEAU AU FROMAGE, SAVEUR DU JOUR ★ 7

CRÈME BRÛLÉE À LA LIME ★  6

GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS NOIR ET BLANC ★ 8

Crumble de courge butternut, fève de tonka et zeste d'orange

-  Coup de cœur du chef
-  Plat végétarien
-  Suggestion de la brigade
-  L'incontournable de la pâtissière
- ★ Inclus au forfait