

TABLE D'HÔTE - 65\$ PAR PERSONNE (SOUPE, ENTRÉE, DESSERT DU MOMENT ET CAFÉ INCLUS)

ENTRÉES

FONDUE DE FROMAGE FONDANT

Gruyère, suisse, bacon, maïs et confit d'oignons et lardons à l'érable

RILLETTES DE SAUMON

Rillettes de saumon aux canneberges fait maison, croûtons, roquette et tomates cerises

SALADE POMME/CANNEBERGE

Pommes, canneberges, raisins, mandarines, noix, fromage fumé

CALMARS FRITS

Panure maison aux épices chipotle et mangue, mayonnaise au safran

REPAS

PÂTES FORESTIÈRES

Canard confit, sauce demi-glace crémeuse, champignons, parmesan, roquette, huile de truffe

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES

Câpres, échalotes grises, mandarines, aneth, huile aux agrumes, salade du chef et frites

TARTARE DE BŒUF PESTO TOMATES SÉCHÉES

Pesto de tomates séchées, fromage de chèvre, noix, ciboulette

TATAKI DE THON

Mariné style texan, mayo, oignons croustillants, ciboulette

TOMAHAWK DE PORC 12 ONCES

Frites, légumes, sauce cognac & poire

CONTRE-FILET 10 ONCES

Frites, légumes, sauce au poivre

 Sans gluten

 Végé

EXTRAS

CREVETTES (2)	9\$
PIEUVRE	14\$
PÉTONCLES	15\$
QUEUE DE HOMARD	22\$





ASADOR

EST RESTO DE LA CACHE 2023



TABLE D'HÔTE

