

MENU TABLE D'HÔTE

49 \$/personne

ENTRÉES — 1 CHOIX

Crème de tomates et maïs de Neuville, huile de chorizo à la sauge 

Terrine de cerf pressée, gelée de pommes, condiments acidulés, mayonnaise truffée, chips déshydratées 

Rillettes de saumon au basilic, aïoli au curcuma, betterave, chips de racines

Croquette de crevettes et homard en croûte de panko, sauce Mama et mayonnaise chipotle

PLATS — 1 CHOIX

Escalope de saumon grillé à la plancha, frotté au citron confit, gnocchis sauce cacio e pepe 

Boudin de Charlevoix, purée de courge butternut aux pommes et légumes du marché

Mignon de bœuf cuit sous vide, gratin dauphinois à l'ail des bois, jus de viande réduit

DESSERTS — 1 CHOIX

Crumble de pommes à la cannelle, crème anglaise à l'épinette, caramel salé

Bûchette traditionnelle à la vanille, citron et thé matcha