



Lait de chou-fleur – Moules fumées – Huile d'estragon – Chips - Roquette

Crevettes grillées – Frites de polenta – Crème de maïs – Fromage en grains BBQ – Salade d'algues – Mayo curry – Mini piments – Coulis de piments - Pousse d'amarante

Mi-cuit de saumon – Cheddar fort – Cake de tomates séchées – Courge spaghetti – Béarnaise aux tomates séchées - Cubes de melon d'eau – Graines de citrouille

Soupe froide de pois vert – Mac and cheese – Râble de lapin & saucisse – Chou vert braisé – Crème de chou rouge – Grissini - Huile de truffe

Mignon de cerf roux – Sauce moutarde – Tartiflette de canard fumé – Asperges grillées – Cake d'épinards – Tomates confites – Tuile de parmesan – Gelée érable & sapin - Ketchup

Foie gras au torchon – Crème brûlée au pain d'épices – Brioche – Purée de pommes – Noix caramélisées – Miel de sarrasin – Figses séchées

Brownies – Crème de chocolat au lait – Yaourt chocolat blanc – Biscuits dentelle – Soupe de fraises & ananas – Sorbet glacé aux fraises

Menu dégustation 7 services	85\$
Accord viticole 4 verres (facultatif)	40\$