

Art & Table

De l'oreille à la bouche

Kir vin blanc ou Kir Royal

Gaufre de Liège, mousse de fromage de chèvre et
tomate cerise de la ferme.

Filet Américain
(Tartare Belge à base de filet mignon et condiment Européen.)

Huître Rockefeller
(Huître pochée, épinards cuisinés, oignons blonds,
lardons et sauce hollandaise.)

Salade fraîche de crevettes de Matane, daïkons, concombres, pommes vertes,
coriandre, gingembre et vinaigrette à la lime.

Joue de porc façon carbonnade
(Joue braisée à la bière Belge et aux biscuits spéculoos, accompagnée
de champignons et salsifis à la crème, stoemp maison.)

Trio de mignardises
(Crème mascarpone au Grand Marnier, granité à la fraise et meringue croquante.
Tartelette à la vanille, crème pâtissière à la courge musquée
et compotée de framboise. Fruits au chocolat Belge.)

50\$

