

	Plat	TH
<b>Apéritifs</b>		
Amuse-bouche du jour	3	
Frites maison	5	
Plateau de charcuteries maison	18	
Pâté de campagne à la pistache, rilette de porc, tête fromagée, jambon au rhum et magret fumé		
<b>Entrées</b>		
Salade d'épinards, betteraves, oignons marinés, croûtons au carvi et feta bulgare	12	
Saumon mariné, marmelade de fenouil aux câpres, échalotes au miel, purée d'épinards, crème sûre et pain 100% seigle de la boulangerie Automne	13	
Soupe de poisson et fruits de mer, tomates, rouille, seigle et bourgots de la Côte-Nord	13	
Tartare de boeuf, purée d'oignons caramélisés, croûtons au sumac, champignons marinés et verdurette	13	
Boudin maison, mousseline de panais, pommes vertes, feuilles de bruxelle et sauce au Calvados	13	
<b>Trou Normand</b>	7	
<b>Plats</b>		
Risotto aux fruits de mer, crevettes, calmars braisés, moules de l'I.-P.- E., citron confit, courgettes, mascarpone, parmesan et laitues amères	29	54
Pétoncles poêlés, purée de courge butternut, bruxelles rôtis, échalotes, bacon maison, graines de citrouille aux épices et sauce vin rouge	34	59
Vivaneau poêlé, pommes de terre Gabrielle de l'île d'Orléans, pleurotes, fondue de poireaux et bisque de homard	33	58
Foie de veau poêlé, kale, carottes nantaises, pommes de terre rattes, lardons, purée d'oignons caramélisés, rondelles d'oignon aux épices et sauce au cidre de pommes	29	54
Magret de canard rôti, orgetto à la betterave, shiitake, edamame, chioggias marinées, crème sure et sauce à la baie de Genièvre	32	57
Macreuse de bœuf braisée, purée de légumes racines, carottes fondantes, champignons boutons et sauce vin rouge	30	55

\*Du dimanche au mardi et les vendredis, samedis après 21h, table d'hôte 3 services à 45\$

**WELLINGTON**  
APPORTEZVOTREVIN