

‡ Fêtes des Mères ‡

‡ Plats d'exceptions ‡

‡ À Partager ... ‡

PLATEAU DE FRUITS DE MER
Crabe des neiges, crevettes nordiques, huîtres fraîches, palourdes fraîches, mayonnaise aux fines herbes, mignonette, citron.
Demi homard (extra 15\$)

40 / 80

HUÎTRES FRAÎCHES
Selon les arrivages

6\$ la douzaine - 12\$ pour 24

CHARCUTERIES ARTISANALES
Prosciutto, magret de canard fumé, rillettes du mans, saucissons biologiques, confit d'oignons la Belle Excuse.

14

FOIE GRAS
Foie gras torchon aux petits fruits, amandes torréfiées, marmelade à la pêche, petite michie grillée.

20

‡ À Déguster ... ‡

GAUFFRE BANANES
Gauffre, bananes caramélisées, sauce chocolat d'origine, crème fouettée, fruits frais.

12

OMELETTE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET FOIE GRAS
Omelette, oignons caramélisés, sauce foie gras, magret de canard fumé, pd terre sautées, salade de tomates cerises.

16

SALADE DE CANARD CONFIT
Cuisse de canard confite, œuf de caille, suprême d'agrumes, vinaigrette de framboises, haricots verts.

16

TATAKI DE THON
Salade de haricots verts, poivrons, concombres, oignons rouges, radis, olives, pomme de terre grelots, œufs de caille.

24

PÉTONCLES U10
Pétoncles poêlées, salade de fenouil croquant, tomates cerises, suprêmes de pamplemousse, oignons verts, Vinaigrette à la Sambuca.

28

BAVETTE DE VEAU
Bavette de veau grillée, sauce chimichurri, pommes de terres rattes confites, asperges.

36

MAGRET DE CANARD
Purée de céleri rave, carottes, sauce au vinaigre de miel.

32

MENU TABLE D'HÔTE DU MIDI disponible de 11h à 15h

* * * *

MENU TABLE D'HÔTE DU SOIR disponible de 16h à 22h

MERCI TOUT SPÉCIAL À NOS MAMANS ..