

POISSONS

Pavé de saumon glacé à l'érable et à l'orange sur sa crème de cerfeuil épicée	21,00 \$
Fricassée de la mer en nage de fumet safrané et son accompagnement de minis tournés	23,50 \$
Filet de bar chilien aux tomates sur artichauts en crème de foie gras aux olives noires	26,00 \$
Roulade de sole aux légumes fins sur sa réduction crémeuse au safran	20,50 \$
Pavé de saumon croûté au raifort servi sur sa tombée de tomate	21,00 \$
Filet de Saint-Pierre aux poivrons doux et son pastis crémeux	20,50 \$

Ces plats incluent un choix de féculent et le légume de saison.

POMME DE TERRE

Parisienne vapeur ou rissolée	Rösti
Château vapeur, rissolée aux herbes ou boulangère	Purée à l'ail rôti
Mini-rouge ou mini-blanche rôtie au romarin	Purée à la pomme de terre douce
Gratin de tubercules au parmesan	Purée au beurre

RIZ

Frit aux châtaignes	Pilaf
Safrané	Espagnol
Aux petits légumes	