

VIANDES

Filet de bœuf (6 oz) grillé au bois d'érable et sa sauce poivrade truffée	39,00 \$
Filet de bœuf (6 oz) et sa tombée d'oignon au balsamique et à l'érable en croûte sur son ragoût des sous-bois	41,00 \$
Rôti de haut de surlonge de bœuf aux deux moutardes poivrées	28,00 \$
Côte de bœuf à la cuisson lente et son jus lié à la crème de raifort et de poireau rôti	32,00 \$
Médallions de filet de porc croulé aux parfums des sous-bois et leur crème dijonnaise	33,00 \$
Longe de porc rôtie lentement, glacée à l'érable et sa garniture de bleuet/pomme/raisin/poire	26,00 \$
Carré de porc (coupe française) à la normande	38,00 \$
Carré d'agneau persillé (huile de porcini) et son accompagnement de champignons(girolles, cèpes...), servi avec ratatouille	38,00 \$
Carré d'agneau en croûte d'ail et au romarin et son jus légèrement lié	38,00 \$
Longe d'agneau en croûte de parmesan	37,00 \$
Carré d'agneau aux sept herbes (romarin, thym, estragon, persil italien, basilic, sauge, origan)	38,00 \$

POMME DE TERRE

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

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	