

LA TABLE DU COMMANDANT



DÉCOLLAGE

Thon rouge gaspésien pêché à la ligne en carpaccio, salade Waldorf déconstruite, vierge aux noix, mélisse

OU

Rillettes d'agneau au romarin, salsa de maïs et bleuets confits, moutarde à l'érable

Potage du moment

EN ALTITUDE

Tartare de bar rayé, émulsion de poires à la fève de Tonka | 45

Servi avec pommes de terre signature et salade du jardin

Short Ribs de bison braisées au bourbon | 48

Marmelade de bacon, aligot au fromage 1608 de Charlevoix et légumes du moment

Assiette de gros pétoncles, huîtres frites en croûte de pain et chorizo de Charlevoix | 50

Purée de chou-fleur rôti et crème sure au boudin noir

Duo de joues d'agneau confites et côtes rôties | 56*

Sauce prunes, thé noir et amandes, pommes de terre au gras de canard et légumes de saison

*Avec la promotion Passe-Partout, il faut compter 6 \$ de plus par personne.

L'APPROCHE FINALE

La surprise sucrée

Transformez votre dessert en café flambé pour 5 \$

Thé, café, tisane

- Le Chef du Commandant