

LA TABLE DU COMMANDANT



DÉCOLLAGE

Carpaccio de canard à l'huile de truffe, poivre rose, copeaux de parmesan et ses pousses de roquette

OU

Antipasto de Charlevoix, rosette, saucisson Charlot, terrine de porc aux pistaches, légumes grillés, chutney de canneberges et orange

Le potage du Chef

EN ALTITUDE

Duo terre et mer | 42

Bourse de ris de veau aux champignons, crevettes aux épices cajun, coulis de poivrons rôtis et salade de cinq feuilles sur planchette

Filet de morue sous son croustillant de panko aux fines herbes | 44

Sauce champagne et tomates séchées, tagliatelles à l'huile de basilic et légumes

Joue de veau braisée 12 heures | 46

Sauce marchand de vin, purée de Yukon Gold et légumes du moment

Filet de bœuf "AAA" et queue de homard au beurre de paprika fumé | 48

Sauce demi-glace au fin cognac, pommes de terre au gratin et légumes

L'APPROCHE FINALE

La surprise sucrée de Mario Transformez votre dessert en café flambé pour 5 \$

Thé, café, tisane