

LTDC

TABLE D'HÔTE

Potage du moment Cochon

Petite verte & vinaigrette à la framboise

Mousse de foie de volaille de Mont-Laurier
oignon confit & pain aux noix maison grillé



Buffarella de Saint-Lin
canard fumé à froid & Chimichurri

Côtelette d'agneau du QC grillée
Patate douce rôtie & gremolata



Macreuse de bison grillée & demi-glace aux pommes caramélisées
purée de panais & légumes de saison

40

Mac & cheese & short ribs de bœuf 1855 braisé,
fromage d'ici, vin blanc, échalotes, crème & crumble

44

Côte de veau de lait du Québec marinée & grillé,
Chimichurri et gremolata, pommes de terre & légumes de saison

49

Côte de bœuf Wagyu du Québec vieilli 75 jours
Poêlé au beurre, fines herbes & poivre noir
Sauce foie gras & sauge, pomme de terre & légumes de saison

285/ à partager