

Entrées froides

<i>Salades composées du marché</i>	6\$
<i>Méli-mélo de crevettes roses, champignons de paris et huile de noix</i>	9\$
<i>Salade de caille de Cap-St-Ignace et poids mange-tout à la vinaigrette de crème de noisettes</i>	11\$
<i>Terrine de foie gras de canard de Carignan au vieux cognac</i>	18\$

Soupes et potages

<i>Potage ou soupe du jour</i>	6\$
<i>Camarguaise (ou soupe de crustacés façon bouillabaisse)</i>	10\$

Entrées chaudes

<i>Cassolette forestière d'escargots à la crème d'ail</i>	8\$
<i>Feuilleté de champignons frais de nos régions sautés aux échalotes</i>	10\$
<i>Croustade chaude de chèvre du Québec et sa poêlée de champignons</i>	10\$
<i>Goujonnettes de filet de doré canadien rôties au beurre de citron</i>	12\$
<i>Escalope de foie gras de canard de Carignan poêlé aux canneberges</i>	19\$

Plats principaux

<i>Raviolis italiens aux noix et ricotta, crème au bleu d'Élisabeth</i>	18\$
<i>Plat végétarien : rizotto al dente aux champignons du jour</i>	19\$
<i>Filet de saumon de l'Atlantique rôti à la pointe de curry</i>	25\$
<i>Filet d'omble de l'Arctique poché au vin jaune du Jura</i>	33\$
<i>Filet de Bar d'Europe au fenouil, citron et anis</i>	33\$
<i>Duo de pétoncles et crevettes à la provençale</i>	33\$
<i>Escalopes de ris de veau de lait aux pleurotes</i>	30\$
<i>Carré d'e veau de lait cuit au four, sauce aux agrumes</i>	33\$
<i>Bavette de bœuf marinée, sauce aux piments fumés</i>	24\$
<i>Filet mignon de bœuf, béarnaise aux poivres</i>	31\$
<i>Carré d'agneau rôti au four, sauce moutarde en grains</i>	33\$
<i>Suprême de pintade poêlé aux pommes et calvados</i>	28\$

Desserts

<i>Assortiment de fromages du terroir québécois</i>	12\$
<i>Crème brûlée à la saveur du jour</i>	8\$
<i>Flan caramel</i>	6\$
<i>Fines tarte « maison » aux saveurs du Québec et d'ailleurs</i>	8\$
<i>Marquise au chocolat</i>	8\$
<i>Pomme au four à l'ancienne, avec glace vanille</i>	7\$