

Menu Midi

ENTRÉES

Gravlax de saumon 4.
gelée de céleri épicée, crème sûre à l'aneth, salsa de
concombres et poivrons au vinaigre de kalamansi

Potage du jour 3.

Le Stéphane Dion 13.
torchon de foie gras maison, pudding de fraises et brioche

PRINCIPAUX

Prise du jour 16.
juliennes de légumes au bouillon de champignons,
huile d'ail et champignons marinés

Filet de porc mariné 15.
moutarde et thym, purée de yukon gold à l'ail rôti, haricots
en fagot et betteraves glacées, sauce à l'érable

Tartare de Boeuf ou de Saumon 15.
servi avec frites maisons et salade

Repas des Habités 14.
tagliatelles à la menthe, épaule d'agneau braisée, tomates
confites et olives kalamata, mascarpone et feta

Le végétarien 14.
pot-au-feu de légumes, épinards à la crème et
focaccia maison

Le Steak frites 26.
Bavette de Wagyu Tajima avec frites et salade

DESSERTS

Crème Brulée 5.

Tartelette citron et meringue 5.

Belle Geule en bouteille 355 ml 4.
Blonde, Griffon Rouse, Cheval Blanc

×Le menu midi est sujet à changement
sans préavis