



LA TABLE DU CHEF

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF

*BŒUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
EN CROÛTE DE CHAMPIGNONS FAÇON CARPACCIO,
FROMAGE MANCHEGO, ENDIVES ET ÉMULSION
À L'AIL NOIR*

OU

TATAKI DE TRUITE

*TRUITE STEELHEAD EN CROÛTE DE SÉSAME,
RIZ CROUSTILLANT, ÉRABLE ET GINGEMBRE*



POTAGE



PLATS

HAUT-DE-CÔTES DE BŒUF

*HAUT-DE-CÔTES DE BŒUF LAQUÉ
POMMES/ÉRABLE, FRICASSÉE DE HARICOTS
AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES,
POMMES DE TERRE CONFITES*

OU

MORUE AU MISO

*MORUE D'ALASKA LAQUÉE AU MISO,
CHOUX DE BRUXELLES ET OIGNONS RÔTIS,
PURÉE DE SHIITAKE ET RIZ SOUFFLÉ*



DESSERT AU CHARIOT