

La carte

Entrées

Magret fumé Maison sur lit de Mesclun Chutney de Fraises 13 €
Emulsion sirop d'érable vinaigre de Framboise et épices Abénaķi

Feuilleté de Ris de Veau et Champignons Saumurois 16 €

Tataķi de Bœuf au sirop d'Érable et Épices Mohawķ 15 €

Saumon fumé parfumé au Bois de Pommier 13 €
Sur carpaccio de Courgettes aux Agrumes et Crème de Maïs

Mousseline de Sandre aux Ecrevisses Beurre Framboisine 14 €

Plats

Effiloché de Porcelet Confit Façon Sagamité
Foie Gras, Canneberges, fromage de chèvre et Fleur d'amandine 24 €

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées 20 €

Filet de Bœuf Français Sauce aux Épices du Guerrier, Pommes Sautées, Légumes du Moment 26 €

Tataķi de Filet de Bœuf Français au sirop d'Érable et Épices Mohawķ Pommes Sautées 26 €

Pavé de Saumon au Beurre d'Orange Riz Sauté aux Légumes parfumés au Cari Gosse 20 €

Duo de Poisson du Marché aux Saveurs Méditerranéenne Trio de Quinoa au Wakamé 24 €

Desserts

Trio de Crèmes Brulées aux Saveurs Québécoise 9 €

Pavlova aux Fruits de Saison 9 €

Moelleux au Chocolat Crème Anglaise au Café 9 €

Citronnier aux 3 Citrons sur Biscuit de spéculoos et Coulis de Fruits Rouges 9 €

Macarole Glace Vanille et Chocolat Tiède 9 €

Assiette de Fromages Régionaux 8 €