

HORS D'ŒUVRE

- NS** **FOIE GRAS MAISON**
Foie gras aux notes de noisette, confiture de figues, pain d'épices, pain grillé
- ASPERGES VINAIGRETTE MOUTARDÉE (V)**
Asperges blanchies, vinaigrette moutardée, poivre sauvage
- TARTARE DE SAUMON MI-FUMÉ (P)**
Saumon, baies roses, citron, caviar de saumon
- ROUGETS À LA NICOISE (P)**
Tomates séchées, tapenade d'olives, basilic

NOS SALADES

- S40** **POUSSES D'ÉPINARDS À L'HUILE DE NOISETTE** \$15
Vinaigrette moutardée, pignons de pin, parmesan
- S18** **ENDIVE ROQUEFORT** \$22
Roquefort, abricot sec, pignons, vinaigre de Xérès
- S26** **CÉLERI RÉMOULADE** \$20
Céleri, pommes vertes, mayonnaise maison, moutarde de Meaux
- S21** **CHIFFONNADE DE FENOUIL À L'ORANGE** \$25
Fenouil, orange, baie de Timur, zestes d'agrumes
- SUCRINE & TOMATES CERISES** \$16
Vinaigrette maison, salade de saison
- NS** **CÉSAR GLORIA** \$16
Sucrines, parmesan, ail noir, croûtons dorés
- NS** **CHÈVRE CHAUD** \$18
Crème de chèvre au Sainte-Maure de Touraine, mesclun, tomates cerises, oignons, pruneaux, vinaigrette balsamique

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- PURÉE MAISON \$7
- PURÉE DE PATATE DOUCE \$7
- Frites ALLUMETTES \$7
- POMMES SAUTÉES \$8
- PURÉE VEGAN (V) \$6
- SAUCE BÉARNAISE \$7
- SAUCE ROQUEFORT \$7
- SAUCE MORILLES \$7

NOS PLATS CHAUDS

- FILET DE BŒUF AU POIVRE** \$55
Sauce au poivre, raisins, haricots verts, pommes sautées
- FILET DE VEAU SAUCE AUX MORILLES** \$45
Morilles entières, sauce crémeuse, pommes sautées
- PICCATA AL LIMONE** \$36
Réduction de fond de veau citronnée, zestes, ciboulette, purée fine
- LOUP DE MER SAUCE MEUNIÈRE (P)** \$58
Beurre blanc, citron, sauge, purée fine, caviar
- NS** **RAVIOLES DU DAUPHINÉ SAUCE MORILLES** \$32
Ravioles de Royan au comté, sauce aux morilles, parmesan gratiné
- NS** **CONFIT DE CANARD, SAUCE POMME-PORTO** \$48
Cuisse de canard confite 36 heures, coulis de cerise noire, sauce savoureuse, médaillons fondants
- NS** **BALLOTINE DE POULET FERMIER SAFRANÉE** \$27
Sauce moutarde, purée de patate douce, huile verte
- NS** **POIREAUX ENTRE CENDRES ET VELOURS (V)** \$24
Poireaux fondants cendrés, purée vegan à la crème de cajou, bouillon végétal

CONSULTEZ LE TABLEAU ET
DECOUVREZ LES SPÉCIALITÉS
DU JOUR

LES DOUCEURS DE SOPHIE

DEMANDEZ LES PÂTISSERIES DU JOUR

- PAMPLEMOUSSE AU MIEL** \$6
Suprêmes de pamplemousse frais, miel de chêne, touche de fleur d'oranger
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR** \$8
Chocolat 70 %, écorces d'agrumes confites
- PAIN PERDU RUSTIQUE** \$18
Sirop d'érable, brioche dorée, glace à la vanille, coulis de grenadine
- SORBETS SAISONNIERS (1 BOULE)** \$5
Parfums du jour

