



Menu entrées abats 23 octobre 2025

Mode de paiement Virement bancaire sur application ou argent comptant
Facturation au nombre confirmé de convives

* Aviser en cas d'allergie *

* Menu sans abats, confirmez sur réservation

Entrée 1

Carpaccio de tomatillo, mousse de foie de pintade et canard, coulis de pâtisson

***carpaccio de tomatillo, saucisson aux poivres et coulis de pâtisson**

Entrée 2

Langue d'agneau marinée à l'oignon rouge et crème à la Dijonnaise

***steak de veau marinée à l'oignon rouge et crème à la Dijonnaise**

Entrée 3

Salade tiède de lentille noir et cœur de canard au vinaigre balsamique blanc

***salade tiède de lentille noire et aiguillette de canard au vinaigre balsamique blanc**

Entrée 4

Rognon d'agneau et chevreau aux champignons et vin rouge

***mitonné de chevreau aux champignons et vin rouge**

Entrée 5

Chou braisé au vin blanc et lardons, animelles d'agneau panée au basilic

***chou braisé au vin blanc et lardons, escalope d'agneau panée au basilic**

Entrée 6

Ris de veau aux agrumes sur kale noir poêlée et chip de kale mauve

***poulet aux agrumes sur kale noir poêlé et chip de kale rouge**

Dessert

Gâteau à la courge et glaçage au beurre de foie gras coulis de maïs et glace aux concombre

85\$ par personne

Taxes et pourboire en sus

Apporter votre vin