

Table d'hôte

MISE EN BOUCHE

Cuillère des floraisons de Métis
Metis blooms spoon

Prix/Price

3 \$

Gressin aux graines de tournesol, pavot, fenouil, moutarde
Breadstick with sunflower, poppy, fennel and mustard seed

3 \$

ENTRÉES

Salade d'herbes et de fleurs de nos jardins
Garden salad of herbs and flowers

5 \$

Potage selon les arrivages maraîcher
Soup of the day made with fresh local produce

5 \$

Morille farcie au foie de pintade, huile de persil
Stuffed morel with Guinea fowl liver, parsley oil

10 \$

Tartelette aux tomates confites et fraîches, basilic
Preserved and fresh tomatoes tart, basil

8 \$

Salade de carotte, fenouil, menthe, basilic citronné et ail tubéreux

6 \$

Carrot, fennel, mint, lemon basil and garlic chive salad
Avec bourgots sautés 9\$
With stirred welks 9\$

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSE

Maquereau grillé, salade de persil de mer et coriandre, poivrons rouges grillés
Grilled mackerel, sea parsley and cilantro salad, grilled red peppers

15 \$

Flétan en croûte de champignon russule orangée, sauce tartare aux boutons d'hémérocalle
Halibut in lobster mushroom crust, pickled Daylily bud tartare sauce

18 \$

Poitrine de canard de la ferme Petite Campagne rôtie à l'aulne, sauce au Charles-Aimé Robert
Roasted duck breast with alder, Charles-Aimé Robert sauce

20 \$

Ravioli farci aux champignons sautés au beurre de sauge, fromage Rayon d'or
Mushroom Ravioli stirred with sage butter, Rayon d'or cheese

16 \$

DESSERTS

Tartelette au géranium odorant
Lemon Geranium tart

6\$

Soupe de fraise, yogourt à l'estragon, basilic citronné
Strawberry soup, tarragon yogurt, lemon basil

6\$