

# ARDOISE

## éphémère

### Potage du moment 8\$

Chaque mois, semaine ou jour, la nature nous propose des ingrédients frais pour concocter un bon potage. Informez-vous auprès de votre serveur!

---

### entrées

#### Soupe de poisson et fruits de mer 14\$

Dans un bouillon tomates à base de poireaux & fenouil, morue, crevettes nordiques & palourdes. Croûton et crème de chimichurri.

#### Boeuf grillé façon carpaccio 14\$

Deux brochettes de boeuf marinées sur un lit de roquette, garnies de câpres, tomates confites, oignons rouges, parmesan et huile d'olive citronnée.

---

### plats

#### Saumon rôti à la salsa d'artichauts 28\$

Saumon rôti à l'huile d'olive au four, salsa d'artichauts et crème de basilic. Ce poisson est servi sur un riz aux poireaux et accompagné de légumes sautés.

#### Côte de porc aux pommes & fromage Noyan 34\$

Côte de porc cuite sous-vide, garnie de pommes puis, gratinée au fromage Noyan dans une réduction de cidre et d'érable. Servie sur des lentilles et des légumes.

#### Risotto aux champignons et à l'ail noir 24\$

Sauté de champignons et échalotes, déglacé au vin blanc et rehaussé d'ail noir, crème, jus de veau & parmesan frais.

