

ARDOISE

éphémère

22 mars au 2 avril 2023

Potage du moment 9\$

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

entrées

Ravioli de cerf maison 17\$

Notre pâte fraîche farcie d'épaule de cerf braisé, dans son jus de cuisson parfumé au porto. Garni d'oignons verts, tomates confites et parmesan croustillant.

Arancini truffé de pancetta 15\$

Boules de risotto dans une sauce tomate au basilic frais, coulis crémeux au pesto et chips de tomates.

plats

✓ Végé burger de Soeur Angèle 19\$

Dans un pain au sésame tartiné de tomates confites, notre galette végé maison garnie de poires sautées à l'érable, fromage Soeur Angèle, roquette, oignons frits et mayo curry. Servi avec salade de choux, frites maison et mayo au choix.

Pintade farcie et sauce poivre vert 35\$

Farcie de prosciutto et fromage Noyan, cuite sous-vide puis rôtie au four sur purée de courge accompagnée de légumes sautés et sauce au poivre vert crème.

Maquereaux à la moutarde 22\$

Filets de maquereaux rôtis au four avec moutarde à l'ancienne. Servis sur un gratin de pommes de terre aux lardons, légumes sautés et une touche de crème d'ail.

LÉGENDE

SANS GLUTEN

VÉGÉ ✓

