

ARDOISE

éphémère

Chaudrée de palourdes 10\$

Velouté de poisson au vin blanc, pommes de terre, poireaux et poivrons. Garnie de palourdes et lard salé.

entrées

Chèvre frit 15\$

Sur une mesclun touillée érable et moutarde, avec compote de figues et amandes.

Huit huîtres 22\$

Huîtres fraîches (Raspberry Point) ouvertes sur commande. Servies avec mignonnette et citron.

plats

Pad thaï boeuf & crevettes 24\$

Morceaux de bavette et crevettes nordiques, sautés avec une belle portion de légumes et arrosés de notre sauce pour Pad Thaï maison, garnis de vermicelle de riz, coriandre fraîche et noix de cajou.

Cuisse de canard confite 28\$

Servie sur lentilles au bacon et légumes sautés, nappée d'une réduction au cidre, érable et fond de veau.

Saumon rôti 26\$

Garniture de rapini et crème d'ail, riz safrané au citron et juliennes de légumes sautés.

