

Au pied de la chute

Menu Table champêtre

Amuse-bouche 3/pers (3.75)

Salade gourmande, crouton de fromage de chèvre et filet de porc séché
L'incontournable croustillant de volaille, jus aux champignons sauvages

Rillette de lapin, confit de pomme et camerise

Salade d'endive et salicorne à la truite fumée

Étagé de légumes croquants, fromage feta et salsa de betteraves

Granité aux poires et cassis d'Argenteuil (5.25)

Crémeuse de légumes racine, espuma au gingembre (5.25)

Poitrine de poulet Fermier, sauce aigre-douce (38)

Médailles de cuisse de cerf de Boileau, sauce poivrade (45)

Épaule de porcelet Gaspard braisée à la tomate séchée (40)

Poitrine de canard de Barbarie, jus aux baies d'argousier (42)

Confit de cuisse de canard, demi-glace au citron confit (40)

Dos de saumon à la crème de safran de Grenville (40)

Macreuse de bison Ferme Grand Duc braisé, cidre et pommes (40)

Lasagne végétarienne, tomate et aubergine (38)

Raclette de l'Abbaye d'Oka ou Brie fondant

Mesclun et vinaigrette au sirop d'érable (6.75)

Blondie au chocolat blanc, mousse aux bleuets

Tarte amandine aux poires, caramel au sirop d'érable

Gâteau étagé au chocolat noir et framboises

Café, thé, tisane

Taxes et service en sus

apportez votre vin

Choix de 1 à 2 items pour entrée et plats principal

Choix de 1 item pour dessert