

Au pied de la chute
Menu Table champêtre

Amuse-bouche de bienvenue 3/pers (3.75)

Salade gourmande, crouton de fromage de chèvre et canard séché

Croustillant de dindonneau, jus à la tomate séchée

Pâté de sanglier en croûte, confit de poires et argouses

Rillettes de morue et maquereaux fumé, roquette et salicornes aux agrumes

Étagé de légumes croquants, fromage feta et salsa de betteraves

Granité aux poires et cassis d'Argenteuil (5.25)

Crémeuse de légumes racine, croûtons aux piments d'Espelette fumé (5.25)

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

Médailles de cuisse de cerf de Boileau aux baies de genévrier (45)

Noix de porcelet Gaspor en cuisson lente sauce à l'ail noir (42)

Macreuse de bison Ferme Grand Duc braisée à la bière et aux canneberges (42)

Cuisse de lapin braisée aux champignons sauvages (40)

Confit de cuisse de canard, demi-glace aux camerises (40)

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

Moelleux amande, pommes caramélisées, mousse à l'érable en verrine

Tarte aux poires et au citron, caramel au beurre salé

Gâteau étagé au chocolat noir et framboises

Café, thé, tisane

Apportez votre vin

Choix de 1 à 2 items pour entrée et plats principaux

Choix de 1 item pour dessert