

LA TABLE DU COMMANDANT



DÉCOLLAGE

Crevettes poêlées à l'italienne, basilic, coulis de tomates et vinaigre balsamique

OU

Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, huile d'olive et poivre noir

Potage du moment

EN ALTITUDE

Escalope de veau de lait du Québec | 40

Crème de fromage bleu de Charlevoix, tagliatelles à l'huile d'olive, épinards et tomates fraîches

Poisson frais selon l'arrivage | 43

À la façon du chef, risotto crémeux et légumes du moment

Tartare de thon et homard à la mayonnaise de basilic | 45

Sauce piquante Firebarns, rhum et chipotle, pommes de terre frites et salade

Filet de boeuf de l'Ouest et sa queue de homard | 49

Sauce vin rouge, pommes de terre Gabrielle au gras de canard et légumes du moment

L'APPROCHE FINALE

La surprise sucrée

Transformez votre dessert en café flambé pour 5 \$

Thé, café, tisane

Mario Gagnon

- Le Chef du Commandant