

# LA TABLE DU COMMANDANT



## DÉCOLLAGE

---

Crevettes nordiques, poivrons rôtis, huile de vanille Bourbon et couscous à la menthe

OU

Salade tiède de caille royale confite, bébés épinards, pistaches, vinaigrette, betteraves et lardons

---

Potage du moment

## EN ALTITUDE

---

**Dos de flétan du Groenland à la Plancha** | 47

Orgetto aux palourdes et brocoli, velouté de poivrons jaunes et légumes de saison

**Râbles de lapin en croûte de pavot** | 48

Sauce miel et thé du Labrador, câprons tempura, poêlée de pleurotes et légumes sautés au thym et piment d'espelette

**Tataki de bison soya et érable** | 49

Graines de citrouille pralinées, gingembre, pommes de terre signature et salade verte

**Short rib de bœuf cuisson sous-vide** | 50

Sauce au rhum, chips maison au paprika fumé, oignons croustillants et cœur de laitue romaine grillé façon César

## L'APPROCHE FINALE

---

**La surprise sucrée**

Transformez votre dessert en café flambé pour 5 \$

**Thé, café, tisane**

- Le Chef du Commandant