

LA TABLE DU COMMANDANT



DÉCOLLAGE

Carpaccio de bœuf au citron, poivre noir, parmesan et huile d'olive

OU

Pétoncles marinés, poivre vert, sriracha et basilic

Potage du moment

EN ALTITUDE

Poisson frais selon l'arrivage | 42

À la façon du chef, légumes du moment et son féculent

Tartare de cerf aux bleuets séchés | 44

Moutarde, ciboulette, pacanes, laitue mesclun et pommes de terre frites

Steak de calmar, sauce aux piments sucrés et crevettes à l'ail | 46

Risotto aux légumes

Mignon de bœuf de l'Alberta et foie gras au torchon | 49

Pommes de terre Gabrielle et légumes croquants

L'APPROCHE FINALE

La surprise sucrée

Transformez votre dessert en café flambé pour 5 \$

Thé, café, tisane

Mario Gagnon
- Le Chef du Commandant