

Menu table d'hôte

Entrées - appetizers

Rouleau feuilleté de mascarpone au homard

Puff pastry roll with lobster mascarpone

Salade de bocconcini au porc fumé

Bocconcini salad with smoked pork

Potage du moment - soup of the day

Plats principaux - main dishes 59 \$

Cuisse de canard confite, sur purée à l'ail noir, sauce vin rouge et miel

Confit duck leg on black-garlic purée, with red-wine and honey sauce

Penne alla puttanesca et gouda

Penne alla puttanesca with gouda

Merlu, sauce vierge aux tomates séchées et chili

Hake with sun-dried tomato and chili sauce vierge

Duo bavette de boeuf et brochettes de crevettes, beurre toscan

Beef flank steak and shrimp skewers, Tuscan butter

Poulet farci aux chanterelles et épinards, sauce au whisky

Chicken stuffed with chanterelles and spinach, whisky sauce

Assiette à partager pour 2 personnes 109 \$

Plate to share for 2 people

Os à moelle et son tartare de boeuf, pétoncles (3), bacon et lime,

dauphinoise, légumes du jour, canard fumé, confit d'oignon,

risotto au saumon fumé

Bone marrow with beef tartare, three scallops, bacon and lime; dauphinoise

potatoes, seasonal vegetables, smoked duck, onion confit, and

smoked-salmon risotto

Dessert du jour - Dessert of the day

Thé ou café - tea or coffee

Infusion Camellia Sinensis bio équitable - herbal tea (extra 1.25 \$)

Expresso (extra 4 \$) - Cappuccino (extra 4.50 \$)

le saint-patrice
resto