

# La Chronique du mois

## Octobre 2011

Huître garnie de concombre, gingembre, soya et érable

Homard poché au beurre, maitaké et émulsion à la moutarde

Gros pétoncle, salsifis, échalote confite et sauce matelote

Lièvre à la Royale cuit sous vide

Cerf de Boileau, purée de courge, choux de Bruxelles et sa sauce Périgourdine

Le grand plateau de fromages d'ici et d'ailleurs

La gourmandise au chocolat Valrhona

Pour partir à la découverte et vivre la même expérience,  
ce menu doit être servi à tous les convives de la table  
Comme nous utilisons que des produits frais, veuillez nous excuser  
si parfois des items sont substitués.

Chaque plat du menu peut être accompagné d'un verre de vin du meilleur accord.  
100\$ par personne, 150\$ ou 195\$ avec les vins

Le service de 15% sera inclus pour les tables de 6 personnes et plus.

Chefs propriétaires Marc De Canck et Olivier de Montigny

