***Les créations du chef***

***\*\*\*\*\*\*\****

***Les Entrées***

***Verrine de quinoa, pomme et canneberges aux œufs de caille 9***

***Escabèche de doré à l’orange et coriandre 10***

***Saucissons « brioché » et « poivre des dunes » du Fou du cochon 12***

***Foie gras de canard, figue noire confite et fougasse grillée 18***

*(Extra Table d’hôte 7$)*

**

***Velouté de nos marmites***

*ou*

***Soupe aux poissons*** *(extra 4.00$)*

**

***Les Principaux***

***Burger de canard, fromage « Cheval Noir » de L’Isle 2235***

***et oignons caramélisés au piment d’espelette***

***Cavatellis au lapin, chanterelles, copeaux 25 38***

***de parmesan et pancetta***

***Osso bucco et saucisse de cerf à l’argousier sur 29 42***

***cassoulet de fèves edamames***

***Timbale de homard au céleri-rave, crevettes et 39 52***

***pétoncles au fenouil vanillé***

**

***Délice des anges***

***Premier prix****:* ***Deuxième prix****:*

***potage, plat principal entrée, potage, plat principal,***

***et breuvage dessert et breuvage***