***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***