

Le Creux du Vent

Table d'hôte gastronomique

Entrées froides

Terrine de foie gras du Québec, compotée de pêche + 5.00

*

Magret de canard séché, pesto maison

*

Terrine de cerf des Appalaches au foie gras, condiment à la figue

*

Carpaccio de saumon au citron confit, brunoise de mangue

*

Duo de betterave, espuma au fromage de chèvre

Entrées chaudes

Crevette et pétoncle, sauté de fèves edamame au chorizo

*

Ris de veau rôti au vinaigre balsamique, panais glacés à l'orange

*

Capuccino de champignons sauvages

*

Escalope de foie gras poêlée, jus réduit + 8.00
condiment acidulé aux fruits secs, échalote et porto

Plats principaux

Filet de bœuf, réduction de Cabernet et échalote
polenta grillée

*

Pavé de wapiti, sauce au genièvre et moutarde sauvage, spaetzli maison

*

Poisson du jour, selon la générosité du marché

*

Carré d'agneau, sauce au cumin, purée de carotte au citron +4.00

*

Suprême de faisan, sauce au Porto et canneberge, purée de celeri rave

*

Côte de cerf des Appalaches, sauce à l'amélanchier +16.00
escalope de foie gras poêlé

*

Orgiotto végétarien du moment

Dessert ou fromages

Menu 3 services \$ 39.00

(une entrée au choix, plat principal et dessert)

Menu 4 services \$ 48.00

(entrée froide, entrée chaude, plat principal et dessert)

Tous les plats sont également disponibles à la carte

Le menu est réajusté selon la disponibilité du marché