

# TABLE D'HÔTE

**Micro-mesclun à l'emporte-pièce / tartare de légumes croquants croûton long / fleur de sel**  
*Small salad / crispy vegetable tartar / long crouton / fleur de sel*

**Croustillant de fromage Rivière Rouge  
shiitake poêlée à la sauge / sésame blanc torréfié / glace de viande**  
*Deep fried Rivière Rouge cheese / sage pan fried shiitake / roasted white sesame / meat glaze*

**Velouté du moment**  
*Soup of the day*

**Tian de crevettes nordiques / salpicon de tomates  
huile infusée à l'aneth / micro-pousses à l'oignon rouge**  
*Pink shrimp tian / tomato salpicon / dill infused oil / red onion sprouts*



**Linguine VG aux légumes croquants / roquette  
huile de pépins de raisins / Doré-mi grillé | 31**  
*Crispy vegetable linguini / arugula / grape seed oil / grilled Doré-mi cheese | 31*

**Longe de porc Nagano  
chair de Chorizo & bébé épinards / Cheddar fort de l'Ile aux Grues | 35**  
*Nagano pork loin / Chorizo meat & baby spinach / Ile aux Grues Old Cheddar cheese | 35*

**Flétan de l'Atlantique / poché au beurre clarifié  
sauce vierge à l'orange & Merguez / écume de maïs / riz sauvage au thé vert | 39**  
*Atlantic halibut / poached in clarified butter  
orange & Merguez sauce vierge / foam corn / green tea wild rice | 39*

**Côte de boeuf du Beffroi / cuisson lente  
Dijon / jus de viande au réduct de vin rouge | 42**  
*Beffroi's beef prime rib / slow cooking / Dijon / red wine reduction meat glaze | 42*

**Filet d'agneau rôti / croûte de miel & pistaches / purée de courge Butternut  
tuile de thym frais / sauce à l'extraction de pomme verte | 45**  
*Roasted lamb fillet / honey & pistachio crust  
Butternut squash purée / fresh thyme tile / green apple extraction sauce | 45*



**Pour la dent sucrée & infusions**

*Sweets & infusions*