

La Pérouse

Étagé de betteraves et fromage de chèvre, coulis de poires et émulsion de persil frais

*Gros pétoncles U12 naturel du Québec en verrine, fondue de poireaux, tapenade
d'olives noires et saumon fumé de la fée des grèves (Québec)*

*Petit pot de foie gras maison, cuit au bain marie et sa confiture d'oignons au Porto et
noix de Grenoble*

Potage du moment maison

Ou

Salade verte et vinaigrette parfumée à l'ail rôti

*Poisson selon l'arrivage, crème de Chardonnay Château St-Preignant (Languedoc
France), graines de pavot et quenelle de tapenade maison de tomates séchées*

Poitrine de canard du Lac Brome laquée à l'orange et sa pincée d'Espelette

Joues de veau braisées en cassolette à ma façon !

Bavette de bœuf AAA façon la Pérouse, aux échalotes « cuisses de poulet » confites

Grosses crevettes, mousse aux deux citrons et concassé de Prosciutto séché

Dessert du chef pâtissier selon son inspiration

Tarte au citron déconstruite

Crème brûlée au parfum du jour
