

## TABLE D'HÔTE - 49\$ Entrée

Tataki d'œil de ronde de sanglier, ricotta, brioche et ail noir

## **PLAT PRINCIPAL**

Steak d'hydne hérisson servi avec une sauce aux pleurotes, chimichurri, crème sûre fumée et chou grillé

## **DESSERT**

Crème glacée lactaire érable servie avec ganache au chocolat et à l'épinette et beurre de noyer

## PRODUCTEURS VEDETTES

Le Rieur Sanglier Les Jardins de la Pointe Monsieur Champignons Prendre Racine



