

# La table gastronomique

Crème brûlée au foie gras, brunoise de pommes vertes et  
érable

---

Potage du marché ou velouté de poisson

---

Crevettes croustillantes et pétoncle géant poêlé sur salsa  
de mangue et émulsion d'oranges

---

Pause digestive

---

Dignon de bœuf poêlé aux oignons confits, vieux cheddar  
et sauce au porto

---

Douanier et Riopelle, compote de poires au poivre long et  
verdure au vinaigre balsamique

---

Carte des desserts

---

Thé, café ou infusion

50,00

La table des tourtereaux



L'arlequin  
restaurant