

Entrées

Calamars frits Mayo épicée, buisson croquant	20
Ceviche de pétoncle, crabe Gel de citron, wasabi	20
Tarte fine de boudin noir Sauce vin rouge, oignons confits	18
Croustillant de porc braisé Mayo épicée, ananas confit au poivre	18
Arancinis aux fenouil et parmesan Sauce rouille, buisson croquant	17
Foie gras poêlé 130gr Marchand de vin, confit d'oignon	40 (+19)
Salade verte	11

Table d'hôte 5 services

Plats

Agneau en 2 façons à l'aubergine Gigot braisé, cotelette grillée	41	76
Ris de veau sauce truffe Crousti-fondant, sauce crémeuse à la truffe	56	91
Bavette de boeuf au Poivre Cognac, poivre vert de madagascar	39	74
Dorade royale rôtie et grosse crevette Sauce crémeuse, encre de seiche	42	77
Pavé de cerf rouge Sauce vin rouge, condiments de bleuets	42	77
Joues de Porc braisées basse T° Jus court à l'ail confit	39	74

TABERNACLE

APPORTEZ VOTRE VIN

Mise en bouche 4

Trou Normand 7

Les extras

Foie gras poêlé 70gr	18\$
Os à moelle rôti	12\$
Salade verte	6\$
Frites au parmesan	6\$

MOCKTAILS

9	Bloody Caesar Clamato, tabasco, Worcester
9	Le Tabernacle Passion, melon, pomme, lime, grenadine
9	Cosmo Gin Gin sans alcool, canneberge, lime
11	Amaretto Sour Amaretto sans alcool, jus de citron