

APPORTEZ VOTRE VIN

novembre-décembre

MENU 4 SERVICES



Le 4 services comprend : Entrée, Trou Normand, Plat principal ou Moules et Frites et Dessert. Thé ou café
4 services includes: Appetizer, Trou Normand, Main Course or Mussels & Fries and Dessert. Tea or Coffee

ENTRÉES/APPETIZERS

CREVETTES FLAMBÉES AU BEURRE BLANC - BEURRE BLANC SHRIMPS FLAMBÉ (GF)

gin infusé à l'épinette noire, poivrons rouges grillés, fenouils - infused black spruce gln, grilled red peppers, fennels

SALADE DE BETTERAVES - BEET SALAD V

fromage de chèvre frit, coulis de poivrons rouges, basilic, réduction balsamique - fried goat cheese, red pepper coulis, basil, balsamic reduction

BALUCHON AU BOEUF BRAISÉ - BRAISED BEEF BALUCHON

oignons caramélisés, crème, parmesan, huile à la truffe - caramelized onions, mushrooms, cream, parmesan, truffle oil

SOUPE DU MOMENT - SOUP OF THE MOMENT

TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ - SPICY SALMON TARTARE

caramel au soya, ciboulette, riz soufflés, chips de wonton - soy caramel, chives, puffed rice, wonton chips

ENTRÉE DE MOULES- MUSSELS APPETIZER (GF)

FOIE GRAS MAISON - HOUSE-MADE FOIE GRAS | EXTRA 9\$ V

oignons marinés, noix de Grenoble, gelée à la poire & pomme, pain aux noix - marinated onions, walnuts, pear & apple jelly, nut bread

MOULES & FRITES/MUSSELS & FRIES (GF)

ITALIENNE | 53 \$

POIREAUX & AIL - LEEKS & GARLIC | 54 \$

SAUMON FUMÉ & CÂPRES CRÉMEUX - CREAMY SMOKED SALMON & CAPERS | 57 \$

ROQUEFORT | 55 \$

PLATS PRINCIPAUX/MAIN COURSES

POISSON DU JOUR - FISH OF THE DAY | PM

FILET MIGNON 'AAA' ANGUS VIEILLI 27 JOURS - FILET MIGNON 'AAA' ANGUS AGED 27 DAYS | 75 \$

sauce au cognac, gratin dauphinois & légumes - cognac sauce, gratin dauphinois & vegetables

DUO CÔTE DE CERF & MAGRET DE CANARD - DUO RACK OF DEER & DUCK BREAST | 70 \$ V (GF)

sauce miso et xérès, purée de panais, noix caramélisées, légumes - miso and sherry wine sauce, parsnip purée, caramelized nuts, vegetables

SUPRÊME DE PINTADE - SUPREME OF GUINEA FOWL | 60 \$ V

sauce chateaubriand, pancetta, orge aux matsutakes, légumes - barley with matsutakes, chateaubriand sauce, pancetta, vegetables

DUO QUEUE D'HOMARD & RAVIOLIS - DUO LOBSTER TAIL & RAVIOLIS | 75 \$

raviolis aux pétoncles et crevettes nordiques, sauce au homard, purée de pois vert, légumes - scallops and shrimps raviolis, lobster sauce, pea purée, vegetables

RISOTTO AU GIGOT D'AGNEAU BRAISÉ - BRAISED LEG LAMB RISOTTO | 64 \$

safran, huile à la truffe, parmesan, shiitakes, sauce bordelaise, - safran, truffle oil, parmesan, shiitakes, bordelaise sauce

EXTRA 16\$: QUEUE DE HOMARD - EXTRA 16 \$: LOBSTER TAIL

EXTRA 5 \$: FROMAGE BLEU D'ÉLIZABETH - EXTRA 5 \$: BLUE CHEESE ÉLIZABETH V

DESSERTS V

POIRE POCHÉE EN PÂTE FEUILLETÉE - POACHED PEAR IN PUFF PASTRY

crème glacé à la poire maison, caramel - homemade pear ice cream, caramel

CRÈME BRÛLÉE AU COUREUR DES BOIS - COUREUR DES BOIS CRÈME BRÛLÉE (GF) V

GÂTEAU AU FROMAGE & SUCRE À LA CRÈME - MAPLE FUDGE CHEESECAKE

MOUSSE CHOCOLAT BLANC & MI-NOIR - WHITE CHOCOLATE & SEMI-DARK CHOCOLATE MOUSSE

émietter de chocolat blanc, pirouline - white chocolate crumble, pirouline

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT - CHEESE PLATE OF THE MOMENT | EXTRA 9 \$ V

Servie avec 2 fromages du Québec, fruits, gelée et pain aux noix - Served with 2 kinds of cheese from Québec, fruit, jelly and nut bread

Options végétariennes disponibles - Vegetarian options available



Produit du Québec - Product of Québec



Sans Gluten - Gluten Free



végétarien - vegetarian