

Table d'hôte




Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne / *Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

Entrées / Appetizers

Entrée du Chef <i>Chef's suggestion</i>	\$ Prix du marché Market price
Velouté froid de poivrons rôtis, oignons grillés, foccacia, pétoncles des Îles <i>Cold roasted bell pepper velouté, grilled onions, focaccia, Îles de la Madeleine scallops</i>	22
Flan de porc Nagano, œuf poché, jus à l'érable et au cidre, pain de maïs <i>Nagano pork flan, poached egg, maple and cider jus, corn bread</i>	22
Salade de tomates ancestrales, mozzarella di Bufala, pesto, chips de pancetta <i>Heritage tomato salad, mozzarella di Bufala, pesto, pancetta chips</i>	19
Guédille de crevettes nordique, mayonnaise citronnée, radis, fenouil <i>Nordic shrimp roll, lemony mayonnaise, radishes, fennel</i>	24
Gravlax de saumon aux agrumes, crème sûre, roquette, betteraves marinées <i>Citrus salmon gravlax, sour cream, arugula, pickled beets</i>	23

Plats Principaux / Main Fare

Suggestion du Chef <i>Chef's suggestion</i>	\$ Prix du marché Market price
Chou-fleur caramélisé, crémeux de maïs au lait de coco et curry, tofu Général Tao <i>Caramelized cauliflower, creamy corn with coconut milk and curry, General Tao tofu</i>	41/66
Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote <i>AAA marinated and grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce</i>	50/72 
Poitrine de canard du Lac Brome, pétoncle des Îles, jus au miel de sapin <i>Lac Brome duck breast, scallops from the Island, fir tree "au jus"</i>	52/74 
Flétan de Gaspésie en croûte de noix, purée crémeuse aux herbes, beurre au vin rouge <i>Nut crusted halibut from Gaspésie, fresh herb creamy mash, red wine butter</i>	54/76 
Carré d'agneau de Brome-Missisquoi, kefta, tzatziki, jus à l'ail rôti <i>Rack of lamb from Brome-Missisquoi, kefta, tzatziki, roasted garlic "au jus"</i>	56/78 

Desserts / Sweet endings


Crème brûlée au butterscotch Dr. McGillicuddy <i>Dr. McGillicuddy's butterscotch crème brûlée</i>	13 
Petits fruits de saison en coque chocolatée, crème pâtissière au Grand Marnier <i>Seasonal fruit in a chocolate shell, crème pâtissière au Grand Marnier</i>	14
Bavaroise à la pêche de l'Ontario et argousier, biscuit Darquoise <i>Ontario peach and sea buckthorn bavaroise, Darquoise biscuit</i>	14
Glaces et sorbets maison <i>Home made ice cream and sherbets</i>	13
Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes <i>Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread</i>	19

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne / *Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

Entrées / Appetizers

Entrée du Chef
Chef's suggestion

\$ Prix du marché
Market price

Velouté froid de poivrons rôtis, oignons grillés, foccacia, pétoncles des Îles
Cold roasted bell pepper velouté, grilled onions, focaccia, Îles de la Madeleine scallops

Flan de porc Nagano, œuf poché, jus à l'érable et au cidre, pain de maïs
Nagano pork flan, poached egg, maple and cider jus, corn bread

Salade de tomates ancestrales, mozzarella di Bufala, pesto, chips de pancetta
Heritage tomato salad, mozzarella di Bufala, pesto, pancetta chips

Guédille de crevettes nordique, mayonnaise citronnée, radis, fenouil
Nordic shrimp roll, lemony mayonnaise, radishes, fennel

Surplus 4\$

Gravlax de saumon aux agrumes, crème sûre, roquette, betteraves marinées
Citrus salmon gravlax, sour cream, arugula, pickled beets

Plats Principaux / Main Fare

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

\$ Prix du marché
Market price

Chou-fleur caramélisé, crémeux de maïs au lait de coco et curry, tofu Général Tao
Caramelized cauliflower, creamy corn with coconut milk and curry, General Tao tofu

66

Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote
AAA marinated and grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce

72



Poitrine de canard du Lac Brome, pétoncle des Îles, jus au miel de sapin
Lac Brome duck breast, scallops from the Island, fir tree "au jus"

74



Flétan de Gaspésie en croûte de noix, purée crémeuse aux herbes, beurre au vin rouge
Nut crusted halibut from Gaspésie, fresh herb creamy mash, red wine butter

76



Carré d'agneau de Brome-Missisquoi, kefta, tzatziki, jus à l'ail rôti
Rack of lamb from Brome-Missisquoi, kefta, tzatziki, roasted garlic "au jus"

78



Desserts / Sweet endings

Crème brûlée au butterscotch Dr. McGillycuddy
Dr. McGillycuddy's butterscotch crème brûlée



Petits fruits de saison en coque chocolatée, crème pâtissière au Grand Marnier
Seasonal fruit in a chocolate shell, crème pâtissière au Grand Marnier

Bavaroise à la pêche de l'Ontario et argousier, biscuit Darquoise
Ontario peach and sea buckthorn bavaroise, Darquoise biscuit

Glaces et sorbets maison
Homemade ice cream and sherbets

Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

Surplus 6\$

Table d'hôte

Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne / *Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

Entrées / Appetizers

Entrée du Chef
Chef's suggestion

\$ Prix du marché
Market price

Velouté froid de poivrons rôtis, oignons grillés, foccacia, pétoncles des Iles
Cold roasted bell pepper velouté, grilled onions, focaccia, Iles de la Madeleine scallops

Flan de porc Nagano, œuf poché, jus à l'érable et au cidre, pain de maïs
Nagano pork flan, poached egg, maple and cider jus, corn bread

Salade de tomates ancestrales, mozzarella di Bufala, pesto, chips de pancetta
Heritage tomato salad, mozzarella di Bufala, pesto, pancetta chips

Guédille de crevettes nordique, mayonnaise citronnée, radis, fenouil
Nordic shrimp roll, lemony mayonnaise, radishes, fennel

Surplus 4\$

Gravlax de saumon aux agrumes, crème sûre, roquette, betteraves marinées
Citrus salmon gravlax, sour cream, arugula, pickled beets

Plats Principaux / Main Fare

Suggestion du Chef
Chef's suggestion

\$ Prix du marché
Market price

Chou-fleur caramélisé, crémeux de maïs au lait de coco et curry, tofu Général Tao
Caramelized cauliflower, creamy corn with coconut milk and curry, General Tao tofu

Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, légumes de saison, frites, sauce à l'échalote
AAA marinated and grilled flank steak, seasonal vegetables, fries, shallot sauce



Poitrine de canard du Lac Brome, pétoncle des Îles, jus au miel de sapin
Lac Brome duck breast, scallops from the Island, fir tree "au jus"



Flétan de Gaspésie en croûte de noix, purée crémeuse aux herbes, beurre au vin rouge
Nut crusted halibut from Gaspésie, fresh herb creamy mash, red wine butter



Carré d'agneau de Brome-Missisquoi, kefta, tzatziki, jus à l'ail rôti
Rack of lamb from Brome-Missisquoi, kefta, tzatziki, roasted garlic "au jus"

Surplus 12\$



Desserts / Sweet endings

Crème brûlée au butterscotch Dr. McGillicuddy
Dr. McGillicuddy's butterscotch crème brûlée



Petits fruits de saison en coque chocolatée, crème pâtissière au Grand Marnier
Seasonal fruit in a chocolate shell, crème pâtissière au Grand Marnier

Bavaroise à la pêche de l'Ontario et argousier, biscuit Darquoise
Ontario peach and sea buckthorn bavaroise, Darquoise biscuit

Glaces et sorbets maison
Home made ice cream and sherbets

Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes
Québec cheese, dried fruits marmalade, hazelnut-raisin bread

Surplus 6\$