

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 <i>Market price</i>	
Velouté d'oignon à la bière noire, lardons fumés et poireaux frits <i>Veloute of Onion, with black beer, smoked bacon and sauteed leek</i>	20	
Salade composée, légumes croquants, vinaigrette coriandre gingembre <i>Mixed salad, crunchy veggies, ginger and coriander dressing</i>	18	Ⓞ
Terrine de sanglier, pistache et canneberge, mousse de foie gras, confiture d'oignon <i>Wild boar terrine, pistachios and cranberries, foie gras mousse, onion jam</i>	22	Ⓞ
Feuilleté de fruits de mer citronné au safran <i>Seafood puff pastry, lemon saffron sauce</i>	25	

Plats Principaux / Main Fare

Suggestion du Chef <i>Chef's suggestion</i>	\$ Prix du marché <i>Market price</i>	
Pavé de morue d'Islande, risotto parmesan et son sabayon <i>Icelandic cod, parmesan risotto, sabayon</i>	56/76	Ⓞ
Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, frites, sauce à l'échalote <i>AAA marinated and grilled flank steak, fries, shallot sauce</i>	54/74	Ⓞ
Contre-filet de bison, gnocchis maison à l'ail noir et ricotta <i>Bison striploin, black garlic and ricotta home-made gnocchis,</i>	60/80	Ⓞ
Lasagne maison, courge, mascarpone et champignons, truffe et ciboulette <i>Squash, mascarpone and mushroom homemade lasagna, truffle and chives</i>	46/66	

Desserts / Sweet endings

Dessert de saison <i>Seasonal dessert</i>	13	
Tiramisu, glace vanille café, crumble chocolat <i>Tiramisu, coffee ice cream, chocolate crumble</i>	14	
Tartelette chocolat caramel praliné <i>Chocolate praline caramel tarte</i>	15	
Glace et sorbet maison <i>Homemade ice cream and sorbet</i>	13	Ⓞ
Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes <i>Québec cheese, dried fruit marmalade, hazelnut-raisin bread</i>	20	

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 d'oignon à la bière noire, lardons fumés et poireaux frits

Veloute of Onion, with black beer, smoked bacon and sauteed leek

Salade composée, légumes croquants, vinaigrette coriandre gingembre

Mixed salad, crunchy veggies, ginger and coriander dressing



Terrine de sanglier, pistache et canneberge, mousse de foie gras, confiture d'oignon

Wild boar terrine, pistachios and cranberries, foie gras mousse, onion jam

Surplus 4\$



Feuilleté de fruits de mer citronné au safran

Seafood puff pastry, lemon saffron sauce

Surplus 5\$

Plats Principaux / Main Fare

Suggestion du Chef

Chef's suggestion

\$ Prix du marché
Market price

Pavé de morue d'Islande, risotto parmesan et son sabayon

Iceland cod, parmesan risotto, sabayon

76



Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, frites, sauce à l'échalote

AAA marinated and grilled flank steak, fries, shallot sauce

74



Contre-filet de bison, gnocchis maison à l'ail noir et ricotta

Bison striploin, black garlic and ricotta home-made gnocchis,

80



Lasagne maison, courge, mascarpone et champignons, truffe et ciboulettes

Squash, mascarpone and mushroom homemade lasagna, truffle and chives

66

Desserts / Sweet endings

Dessert de saison

Seasonal dessert

Tiramisu, glace vanille café, crumble chocolat

Tiramisu, coffee ice cream, chocolate crumble

Tartelette chocolat caramel praliné

Chocolate praline caramel tart

Glace et sorbet maison

Homemade ice cream and sorbet



Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes

Québec cheese, dried fruit marmalade, hazelnut-raisin bread

Surplus 7\$

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 d'oignon à la bière noire, lardons fumés et poireaux frits

Veloute of Onion, with black beer, smoked bacon and sauteed leek

Salade composée, légumes croquants, vinaigrette coriandre gingembre

Mixed salad, crunchy veggies, ginger and coriander dressing



Terrine de sanglier, pistache et canneberge, mousse de foie gras, confiture d'oignon

Wild boar terrine, pistachios and cranberries, foie gras mousse, onion jam

Surplus 4\$



Feuilleté de fruits de mer citronné au safran

Seafood puff pastry, lemon saffron sauce

Surplus 5\$

Plats Principaux / Main Fare

Suggestion du Chef

Chef's suggestion

\$ Prix du marché
Market price

Pavé de morue d'Islande, risotto parmesan et son sabayon

Icelandic cod, parmesan risotto, sabayon

Surplus 12\$



Bavette de bœuf AAA en marinade et grillée, frites, sauce à l'échalote

AAA marinated and grilled flank steak, fries, shallot sauce



Contre-filet de bison, gnocchis maison à l'ail noir et ricotta

Bison striploin, black garlic and ricotta home-made gnocchis,

Surplus 16\$



Lasagne maison, courge mascarpone et champignons, truffe et ciboulettes

Squash, mascarpone and mushroom homemade lasagna, truffle and chives

Desserts / Sweet endings

Dessert de saison

Seasonal dessert

Tiramisu, glace vanille café, crumble chocolat

Tiramisu, coffee ice cream, chocolate crumble

Tartelette chocolat caramel praliné

Chocolate praline caramel tart

Glace et sorbet maison

Homemade ice cream and sorbet



Fromage du Québec, marmelade de fruits secs, pain raisins-noisettes

Québec cheese, dried fruit marmalade, hazelnut-raisin bread

Surplus 7\$