

APPORTEZ VOTRE VIN

# MENU 4 SERVICES

Mai-Juin



Le 4 service 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

### BALUCHON AU BOEUF BRAISÉ - BRAISED BEEF BALUCHON

bacon, oignons caramélisés, sauce vin rouge - bacon, caramelized onions, red wine sauce

### CRÈME DE TOPINAMBOUR - CREAM OF JERUSALEM ARTICHOKE

chips de topinambour & huile de truffe - jerusalem artichoke chips & truffle oil

### SALADE D'ASPERGES ET PROSCIUTTO - ASPARAGUS & PROSCIUTTO SALAD

épinards, fromage mamirolle, estragon, oignons rouges marinés - spinach, mamirolle cheese, tarragon, marinated red onions

### PORTOBELLO FARCIS - STUFFED PORTOBELLO

fromage de chèvre, pesto au basilic, sauce marinara, légumes grillés - goat cheese, basil pesto, marinara sauce, grilled vegetables

### TARTARE DE SAUMON ÉPICÉ - SPICY SALMON TARTARE

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

### MOULES (POIREAUX/ITALIENNE/ROQUEFORT/MARINIÈRE) - MUSSELS (LEEK/MARINARA/ROQUEFORT/MARINIÈRE)

### TORCHON DE FOIE GRAS MAISON - HOUSE-MADE FOIE GRAS TORCHON | EXTRA 9 \$

oignons marinés, gelée aux poivrons rouges, pain aux noix - marinated onions, red pepper jelly, nut bread

## MOULES & FRITES/MUSSELS & FRIES

ITALIENNE | 52 \$

POIREAUX ET AIL - LEEKS AND GARLIC | 54 \$

MARINIÈRE AUX CREVETTES DE MATANES - MARINIÈRE WITH MATANE SHRIMPS | 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 | 74 \$

sauce au cognac, patates grelots & légumes - cognac sauce, baby potatoes & vegetables

### DUO DE RAVIOLIS AU BOEUF BRAISÉ & CREVETTES POÊLÉES - BRAISED BEEF RAVIOLIS & FRIED SHRIMPS | 60 \$

raviolis maison, purée de chou-fleur, beurre monté au parmesan, légumes - homemade raviolis, cauliflower purée, parmesan butter, vegetables

### MÉDAILLON DE CERF - DEER MEDALLION | 65 \$

sauce à la cerise & baies de Genièvre, polenta croustillante, légumes - cherry sauce & Juniper berries, crispy polenta & vegetables

### PÉTONCLES FRAÎCHES SAISIÉS - FRESH SEARED SCALLOPS | 64 \$

beurre noisette amandine, purée de patates douces & poivrons rouges, légumes - almond brown butter, red pepper & sweet potato purée, vegetables

### CUISSE DE CANARD CONFIT - DUCK LEG CONFIT | 58 \$

champignons crémeux au fromage bleu, sauce bordelaise, légumes - creamy blue cheese mushrooms, Bordelaise sauce, vegetables

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

EXTRA 4 \$ : FROMAGE BLEU D'ÉLIZABETH - EXTRA 4 \$ : BLUE CHEESE ÉLIZABETH

## DESSERTS

### GÂTEAU AU FROMAGE COULIS À LA FRAISE - CHEESECAKE & STRAWBERRY COULIS

### CRÈME BRÛLÉE AU MIEL - HONEY CRÈME BRÛLÉE

miellerie Claude Vinet - Honey house Claude Vinet

### MARQUISE AU CHOCOLAT

noix caramélisées - caramelized nuts

### MOUSSE À LA LIME - LIME MOUSSE

émietté de chocolat blanc, coulis à la framboise - white chocolate crumble, raspberry coulis

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

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