



Menu table d'hôte

Par Chef Emmanuel Renaud

55\$

Entrées

*Pain fondant au bacon, tomates confites et parmesan,
crème légère à la moutarde à l'ancienne*



*Velouté de légumes,
tartare de céleri-rave et panais aux noisettes*



*Makis de courgettes à la patate douce, salade de goma
wakamé, huile et graines de sésame torréfiés*

*Rouleaux de printemps croustillants au cerf et boeuf,
fromage bleu et érable, carottes croquantes aux canneberges*

*Rillettes de poisson frais aux épices douces sur sa
tartelette à la compotée d'oignons aux fruits rouges et féta* +8\$

*Pieuvre cuite à basse température,
taboulé à la méditerranéenne, sauce vierge et pesto de basilic* +8\$



*Tartare de saumon fumé végétal,
mayonnaise au sirop d'érable,
guacamole d'avocats, crémeux de maïs, zestes lime et sriracha* +10\$

*Foie gras poêlé, caille rôtie,
pain d'épices et jus à la camerise* +14\$



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

Menu et prix peuvent changer sans préavis



Menu table d'hôte

Par Chef Emmanuel Renaud

55\$

Appetizer

*Bread with bacon, tomato confit and parmesan,
light cream with old-fashioned mustard*



*Cream of vegetable soup,
celeriac and parsnip tartar with hazelnuts*



*Makis of zucchini with sweet potato, goma salad
wakame, oil and roasted sesame seeds*

*Crispy spring rolls with venison and beef,
blue cheese and maple, crunchy carrots with cranberries*

*Fresh fish rillettes with sweet spices on a
onion compote tartlet with red berries and feta cheese* +8\$

*Octopus cooked at low temperature,
Mediterranean-style tabbouleh, virgin sauce and basil pesto* +8\$



*Vegetable smoked salmon tartar,
maple syrup mayonnaise,
avocado guacamole, creamy corn, lime and sriracha zest* +10\$

*Pan-seared foie gras, roasted quail,
gingerbread and camerise juice* +14\$



Vegetarian



Vegan



Gluten-free

Menu and prices subject to change without notice

Plats

Tous les plats sont accompagnés de légumes frais du marché

Pêche du Jour

**Pièce du boucher cuite basse température +PM \$
servi medium saignant*



*Arancini de risotto au safran,
caviar d'aubergines au pesto et légumes*

**Joue de boeuf effilochée croustillante à l'huile de truffe*

**Suprême de volaille rôti en cuisson lente*



*Raviolis aux 3 fromages, champignons de chez 'Mycep'
émulsion au parmesan +6\$
et pignons de pin torréfiés et légumes*

*Saumon frais du Canada cuit à basse température +8\$
et crémeux de poivrons rouges*

**Côte de porc Nagano grillée +10\$*

**Magret de canard du Lac Brome +12\$*

I choix d'accompagnements

*Écrasé de pommes de terre au beurre noisette
Légumes du marché*

*Polenta croustillante aux herbes et parmesan
Compoté de choux rouges au vinaigre balsamique*

**Choix sauce champignons ou vin rouge*



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

Menu et prix peuvent changer sans préavis

Main courses

All dishes are served with fresh market vegetables

Catch of the day

**Butcher's cut cooked at low temperature +PM \$
served medium rare*



*Arancini risotto with saffron,
eggplant caviar with pesto and vegetables*

**Crispy shredded beef cheek with truffle oil*

**Slow-cooked roast chicken breast*



*3-cheese ravioli with 'Mycep' mushrooms
parmesan emulsion and roasted pine nuts +6\$
and vegetables*

*Fresh Canadian salmon cooked at low temperature +8\$
and red bell pepper cream*

**Grilled Nagano pork chop +10\$*

**Brome Lake duck breast +12\$*

1 choice of side dishes

*Mashed potatoes with hazelnut butter
Market vegetables*

*Crispy polenta with herbs and parmesan
Red cabbage compote with balsamic vinegar*

**Choice of mushroom or red wine sauce*



Vegetarian



Vegan



Gluten-free

Menu and prices subject to change without notice

Desserts

Crème brûlée du chef et sa mignardise

*Tartelette aux pommes et poires,
caramel et crème glacée*

Gâteau fromage et coulis aux fruits rouges

*Parfait glacé au biscuit Biscoff
et caramel de beurre salé*

Brownie au chocolat noir +4\$
et noix, sorbet citron



Panna cotta au chocolat blanc, +6\$
*coulis fruits de la passion et émulsion pistache,
noix de coco et noisettes torréfiées*

Assiette de 3 fromages d'ici +10\$



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

<i>Cappucino</i>	4,75\$
<i>Espresso</i>	3,70\$
<i>Café au Lait</i>	4,75\$
<i>Café Brésilien, Espagnol, Irish...</i>	13\$
<i>Café Brass (Espresso, Amarula)</i>	11\$
<i>Café Brass Cellier (Espresso, Crème Tiramisu)</i>	11\$
<i>Hot Shot (Espresso, Galiano, Crème fouettée)</i>	9\$

Menu et prix peuvent changer sans préavis

Desserts

Crème brûlée from the chef and its mignardise

*Apple and pear tartlet
caramel and ice cream*

Cheese cake with red fruit coulis

*Parfait with Biscoff cookie
and salted butter caramel*

*Dark chocolate brownie +4\$
and walnut, lemon sorbet*



*White chocolate panna cotta +6\$
passion fruit coulis and pistachio emulsion,
coconut and roasted hazelnuts*

Plate of 3 local cheeses +10\$



Vegetarian



Vegan



Gluten-free

<i>Cappucino</i>	4,75\$
<i>Espresso</i>	3,70\$
<i>Café au Lait</i>	4,75\$
<i>Café Brésilien, Espagnol, Irish...</i>	13\$
<i>Café Brass (Espresso, Amarula)</i>	11\$
<i>Café Brass Cellier(Espresso, Crème Tiramisu)</i>	11\$
<i>Hot Shot (Espresso, Galiano, Crème fouettée)</i>	9\$

Menu and prices subject to change without notice