



## Menu table d'hôte

Par Chef Emmanuel Renaud

### Entrées

55\$

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

**Prosciutto, tomato confit and parmesan bread, light cream with old-fashioned mustard**



**Falafel de lentilles corail  
salade de lentilles, hummus de chou fleur et  
purée de carottes au gingembre**

**Coral lentil falafel**

**lentil salad, cauliflower humus and ginger carrot purée**



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

**Vegetable veloute,**

**celery root and parsnip tartar with hazelnuts**



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

**Zucchini Makis with sweet potato,**

**goma wakame salad, roasted sesame seeds and oil**

**Carpaccio de veau, vitello tonnato**

**+4\$**

**Veal carpaccio, vitello tonnato**

**Cromesquis au saumon**

**salade de légumes croquants à l'asiatique**

**+6\$**

**Salmon cromesquis**

**Asian crisp vegetable salad**



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

**Menu et prix peuvent changer sans préavis**

## Plats

*Pêche du jour, sauce vierge et  
galette de riz aux légumes et légumes  
Catch of the day, sauce vierge and  
vegetable rice cake and vegetables*



*Arancini de risotto au safran,  
caviar d'aubergines au pesto et légumes  
Saffron risotto arancini,  
eggplant caviar with pesto and vegetables*

*Joue de boeuf effilochée croustillante à l'huile de truffe,  
écrasée de pommes de terre au beurre noisette et sauce vin rouge  
Crispy shredded beef cheek with truffle oil,  
hazelnut butter potato crush and red wine sauce*

*Suprême de poulet rôti en cuisson lente,  
écrasée de pommes de terre au beurre noisette  
et sauce au fromage bleu  
Slow-cooked roast chicken supreme,  
hazelnut butter potato crush and blue cheese sauce*

*Épaule de porc fondante snackée, sauce BBQ maison  
et pommes de terre de terre Pont-neuf  
Slow cooked and snacked pork shoulder,  
homemade BBQ sauce and Pont-neuf potatoes*

*Carré de porc grillé, sauce au fromage bleu,  
polenta croustillante aux herbes et parmesan +6\$  
Grilled rack of pork, blue cheese sauce,  
crispy herbed polenta and parmesan*

*Magret de canard, jus à la truffe noire  
polenta croustillante aux herbes et parmesan +12\$  
Duck breast, black truffle jus,  
crispy herb polenta and parmesan*

*Pièce du boucher,  
écrasée de pommes de terre au beurre noisette  
et sauce au vin rouge +PM\$  
Butcher's cut,  
mashed potatoes with hazelnut butter and red wine sauce*



**Végétarien**



**Végétalien**



**Sans Gluten**

**Menu et prix peuvent changer sans préavis**

## Desserts

*Crème brûlée du chef et sa mignardise*  
*Crème brûlée from the chef and it's mignardise*

*Carpaccio d'ananas à l'Hibiscus*  
*salpicons de fruits frais et crème glace au yogourt vanille*  
*Pineapple carpaccio with hibiscus*  
*fresh fruit salpicons and vanilla yogurt ice cream*

*Île flottante,*  
*crème anglais à la pistache et mousse au popcorn caramélisé*  
*Floating island,*  
*pistachio creme anglaise and caramelized popcorn mousse*



*Pomme rôtie à la cannelle,*  
*marmelade de fruits aux canneberges,*  
*éclats de pécan au caramel et gelée de cidre*  
*Cinnamon-roasted apple,*  
*cranberry fruit marmalade, caramel pecan and cider jelly*

*Chou, crémeux de chocolat*  
*chantilly au coureur des bois, caramel d'ananas* +4\$  
*Puff pastry, chocolate cream*  
*coureur des bois whipped cream, pineapple caramel*

*Gâteau fromage, coulis de fruits* +4\$  
*Cheesecake, fruit coulis*

*Assiette de 3 fromages d'ici* +10\$  
*Plate of 3 local cheeses*



**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**