



## Menu table d'hôte

Par Chef Emmanuel Renaud

### Entrées

55\$

**Pain au jambon Prosciutto, tomates confites et parmesan,  
purée tomate confite, coulis de poivron, gastrique à l'orange**  
**Prosciutto, tomato confit and parmesan bread,  
tomato confit puree, bell pepper coulis, gastric orange**



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

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



**Velouté de légumes,**  
**flan de légumes et pesto**

**Vegetable veloute,**  
**vegetable flan and pesto**



**Tomate farcie aux légumes croquants,**  
**épinard, coulis de tomates et sriracha**  
**Tomato stuffed with crisp vegetables,**  
**spinach, tomato coulis and sriracha**

**Carpaccio de tomates ancestrales ``domaine East Hill`` +4\$**  
**fêta et copeaux de bourduf de la fromagerie ``Brebis de Bromont``**

**East Hill Estate Tomato Carpaccio**  
**feta and shavings of bourduf cheese from the**  
**``Brebis de Bromont`` dairy**

**Tartare d'espadon façon céviche, +6\$**  
**crèmeux glacée avocat et vanille, mangue rôtie et tuile aux sésames**  
**Ceviche-style swordfish tartar,**  
**avocado and vanilla ice cream, roasted mango and sesame tuile**

**Menu et prix peuvent changer sans préavis**

## Plats

**Raviolis aux champignons "Mycep"** +8\$  
**Bouillons de volaille à la truffe noir,**  
**éclats de noisettes torrifiées et copeaux de parmesan**  
**Mycep mushroom ravioli,**  
**chicken broth with black truffle,**  
**roasted hazelnut and parmesan shavings**



**Pêche du Jour,**  
**risotto crémeux de quinoa , fumet de poisson et pesto**  
**Catch of the day,**  
**creamy quinoa risotto, fish stock and pesto**



**Arancini de risotto au safran,**  
**sauce vierge et légumes**  
**Saffron risotto arancini,**  
**sauce vierge 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**

**Foie de veau de lait servi médium** +9\$  
**compotée oignons et canneberges**  
**écrasée de pommes de terre au beurre noisette et sauce vin rouge**  
**Milk-fed veal liver served medium**  
**onion and cranberry compote**  
**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**

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

**Menu et prix peuvent changer sans préavis**

## Desserts

*Tartelette façon crème brûlée*  
**Crème brûlée tartlet**



**Carpaccio d'ananas à l'Hibiscus**  
*salpicons de fruits frais et sorbet canneberges et oranges*  
**Pineapple carpaccio with hibiscus**  
*fresh fruit salpicons and cranberry and orange sorbet*

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

*Dôme chocolat,*  
*fraises gingembre et menthe sur sablé Breton* +6\$  
**Chocolate dome,**  
*ginger and mint strawberry on Breton sable*

*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**

---

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

**Menu et prix peuvent changer sans préavis**