



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 torréfiées 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