



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"
Bouillons de volaille à la truffe noir,
éclats de noisettes torréfiées et copeaux de parmesan* +8\$

*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*



*"Mac and cheese", cheddar végétal,
tartare de légumes grillés, pistaches torréfiées
Mac and cheese, vegan cheddar,
grilled vegetable tartar, roasted pistachios*

*Macreuse de boeuf "fondante et snackée" façon texane,
polenta croustillante aux herbes et parmesan et sa sauce fumé
Beef shoulder "melted and snacked" Texan style,
crispy polenta with herbs and parmesan and smoked sauce*

*Épaule de porc effilochée aux fruits séchés enrobée de panko,
écrasée de pommes de terre au beurre noisette et sauce épices et vin chaud
Shredded pork shoulder with dried fruit, coated in panko,
mashed potatoes with hazelnut butter with spices and mulled wine sauce*

*Boudin noir poêlée et son pétoncle,
pomme rôtie à la cannelle, pain d'épices,
noisettes torréfiées et sauce épices et vin chaud* +8\$

*Pan-fried blood pudding with scallop,
cinnamon-roasted apple, gingerbread,
roasted hazelnuts and spice sauce with mulled wine*



*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*



*Foie de veau de lait, compotée d'oignons et canneberges,
écrasée de pommes de terre au beurre noisette et sauce vin rouge* +9\$

*Milk-fed veal liver, onion and cranberry compote,
mashed potatoes with hazelnut butter and red wine sauce*



Pièce du boucher, +PM\$

*écrasée de pommes de terre au beurre noisette 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