



Menu table d'hôte

Par Chef Emmanuel Renaud

Entrées

55\$

**Stromboli à la tomate, bacon et cheddar,
coulis de poivron, gastrique à l'orange**
**Stromboli with tomato, bacon and cheddar,
bell pepper coulis, gastric orange**

“Pastéis de Bacalhau”
croquette de morue au brie fondant
salade de légumes croquants au sésame et rouille safranée

“Pastéis de Bacalhau”
cod croquette with melting brie cheese
crisp vegetable salad with sesame and saffron rouille

Velouté de légumes,
flan de courges butternut aux épices
Vegetable veloute,
butternut squash flan and spices

Poireaux confit à la truffe et champignons,
émulsion de courge butternut,
mousseline de pomme de terre au vert de poireaux
Leeks confit with truffle and mushrooms,
butternut squash emulsion,
potato mousseline with leek greens

Raviole au porc effiloché,
écume de légumes et arachides grillées
Pulled pork raviole ,
vegetable mousse and roasted peanut

Terrine de cerf rouge du Québec aux canneberges et pistaches,
chutney pommes et poires au gingembre,
“pickles” de champignons MYCEP +6\$
Quebec red deer terrine with cranberries and pistachios,
apple and pear chutney with ginger,
MYCEP pickles mushrooms

Menu et prix peuvent changer sans préavis

Plats

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



*Arancini à la truffe et champignon "Mycep",
coulis au vert de poireaux et petit légumes
Arancini with truffle and "Mycep" mushroom,
leek coulis and vegetable*



*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 rôti 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,
mashed potatoes with hazelnut and blue cheese sauce*



*Magret de canard de la maison Goulu en cuisson lente servi rosé
écrasée de pomme de terre au beurre noisette et sauce vin rouge +9\$
Slow-cooked Goulu duck breast served medium rare
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



Poire pochée
gelée ibiscus et églantier, croquant de maïs à la lime
Poached pear
ibiscus and rosehip jelly, crunchy corn with lime

Arancini à la pistache,
parfait glacé au Nutella, émulsion de lait au popcorn
Pistachio arancini,
Nutella iced parfait, popcorn milk emulsion

Mi-cuit chocolat amer et mangue,
crème glacée au pain d'épices
**Prévoir 12 minutes de cuisson*
Mi-cuit bitter chocolate and mango,
gingerbread ice cream
**Allow 12 minutes for cooking*

+6\$

Sphère chocolat,
insertion gâteau fromage et citron,
flambé à la mistelle de pomme Jodoin et triple sec
Chocolate sphere,
lemon cheesecake insert,
flambé with Jodoin apple mistelle and triple sec

+4\$

Gâteau fromage, coulis de fruits
Cheesecake, fruit coulis

+4\$

Assiette de 3 fromages d'ici
Plate of 3 local cheeses

+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