



Menu table d'hôte

Par Chef Emmanuel Renaud

Entrées

59\$

“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,

émulsion de courge butternut,

mousseline de pomme de terre au vert de poireaux

Leeks confit with truffle,

butternut squash emulsion,

potato mousseline with leek greens

“Cake” au prosciutto, parmesan et tomate,

coulis de poivron, gastrique à l'orange

Prosciutto, parmesan and tomato cake,

bell pepper coulis, gastric orange

Raviole de volaille,

écume de légumes et arachides grillées

Chicken 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 torrifiées 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 vin rouge
Slow-cooked roast chicken supreme,
mashed potatoes with hazelnut and red wine 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

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

Pavlova,

mangue, crème glacée maison et chantilly



Pavlova,

mango, homemade ice cream and whipped cream

Mi-cuit chocolat amer et mangue,

crème glacée au pain d'épices

*Prévoir 12 minutes de cuisson

+6\$

Mi-cuit bitter chocolate and mango,

gingerbread ice cream

*Allow 12 minutes for cooking

Sphère chocolat,

insertion gâteau fromage et citron,

flambé à la mistelle de pomme Jodoin et triple sec

+4\$

Chocolate sphere,

lemon cheesecake insert,

flamed with Jodoin apple mistelle and triple sec

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