



Menu table d'hôte

Par Chef Emmanuel Renaud

Entrées

59\$

*Cannelloni d'aubergine au porc,
salade de légumes à l'asiatique
Eggplant cannelloni with pork,
Asian-style vegetable salad*



*Velouté de légumes, compoté d'oignons et canneberge
Vegetable veloute, onion and cranberry compote*



*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`` prosciutto, bacon et cheddar,
sauce salsa à la betterave rouge et gastrique à l'orange
Prosciutto, bacon and cheddar Cake,
beet salsa and orange gastrique sauce*

*Raviole de joue de porc confite aux saveurs indiennes,
émulsion lait de coco et lime
Pork cheek confit ravioli with Indian flavours,
coconut milk and lime emulsion*


*Duo de terrine de cerf rouge du Québec et pistaches et
foie gras de la maison Goulu, +6\$
comptée d'oignons et canneberges,
``pickles`` de champignons MYCEP*


*Duo of Quebec red deer terrine with pistachios and
foie gras from Goulu,
onion and cranberry compote,
MYCEP pickles mushrooms*


*Brie à la truffe, +7\$
confiture de tomates ``coeur de boeuf`` maison
Brie with truffles,
homemade ``coeur de boeuf`` tomato jam*

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 champignons "Mycep",**
coulis au vert de poireaux et petit légumes
Arancini with truffle and "Mycep" mushroom,
leek coulis and vegetable

 **Poitrine de veau `fondante et snackée `façon Texane,**
polenta croustillante aux parmesan et truffes, sauce fumée
Veal breast "melted and seared" Texan style,
crispy polenta with parmesan and truffles, smoked sauce

Mac and cheese au cheddar et bière rousse,
crevettes croustillante +4\$
Mac and cheese with cheddar and red beer,
crispy shrimp

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

Flan de porc Nagano et son pétoncle,
laquage au sirop d'érable et beurre de cacahuètes +7\$
Nagano pork flan with scallop,
maple syrup and peanut butter glaze

 **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

****Pains disponibles sur demande****

****Breads served on request****

Desserts



*Poire poché hibiscus,
Coulis de fruits et sorbet poire
Poached hibiscus pear,
Fruit coulis and pear sorbet*

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

*“Mango sticky rice”
à la noix de coco et sésames torréfiée
“Mango sticky rice
with coconut and roasted sesame seeds*

*Gâteau fromage et yogourt,
insertion citron et biscuit aux épices +4\$
Cheese and yogurt cake,
lemon insertion and spice cookie*

*Mi-cuit chocolat amer,
crème glacée yogourt vanille +6\$
(*Prévoir 12 minutes de cuisson)
Mi-cuit bitter chocolate,
vanilla yogurt ice cream
(*Allow 12 minutes for cooking)*

*Brie à la truffe, +7\$
confiture de tomates “coeur de boeuf” maison
Brie with truffles,
homemade “coeur de boeuf” tomato jam*



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

Menu et prix peuvent changer sans préavis