









Menu du Soir

Le potage du soir 9.





Les entrées 17.

- Purée de haricots blancs, champignon érigé, chou-fleur, oeuf 64°  
- Tartare de saumon fumé à froid, gelée de sapin, pomme verte, noix de pin
- Bacon braisé au miel La piquère, chou de Bruxelles frit, crème sûre, neige de foie gras 
- Tarte fine, poireau à la crème sûre, champignon, duo de foie de lapin
- Tartare de carotte et betterave fumées, noisette, chips de bagel 
- Mousse de foie de volaille, granola salé, gelée de camerise, graines de moutarde, croûtons
- Gravlax de saumon à la betterave et vodka Azimut, nuage de betterave, caviar de saumon
- Carpaccio de bison, œuf de caille, armillaires de miel marinés, vinaigrette à la fleur d'ail **5 extra** 
- Tataki de veau, salade de maïs, pop-corn de ris de veau confit, roquette **8 extra**
- Ganache de foie gras en croûte d'épices, chutney de fruits séchés, gel de canneberge au Porto **8 extra**
- Pieuvre, purée de pois vert à la menthe, lentilles, tomate et salade d'herbes **10 extra** 

Plats principaux 34.

- Pétoncles de champignon king poêlés, risotto de graines de tournesol, jus vert  
- Râble de lapin au bacon croustillant, polenta crémeuse, mini maïs poêlé et pop-corn au charbon 
- Truite de Saint-Alexis-Des-Monts, crèmeuse d'artichaut, tomate, orzo
- Pavé de saumon, cèdre, radis confit, rabiole, beurre blanc, oignon vert 
- Magret de canard, poireau confit, topinambour en purée et sauté, jus corsé à la baie d'argousier 
- Filet d'épaule de boeuf, mini King, purée de patate douce au beurre noisette
- Caille, cuisson sous vide et poêlée, purée de panais, chou braisé, jus au thym 
- Cuisse de pintade confite et foies poêlés, purée de courge au mascarpone, chou de Bruxelles frit 
- Tourte de cerf braisé, salade d'herbes et betterave marinée
- Flanc de porc braisé, boudin noir, purée d'oignon et pomme, betterave en deux façons
- Tartare de thon albacore, chips de bagel, oeufs de tobiko, mousse d'Irlande frite **15 extra**
- Poisson d'arrivage, couscous israélien, pois chiches frits, concombre mariné **15 extra**  
- Médailon de longe de cerf aux épices boréales, gnocchi, champignon **15 extra**
- Mignon de bœuf 7oz aux épices à steak de Montréal, crevette poêlée, pomme de terre purée au fromage en grains **15 extra**

Douceurs du soir 10.

- Gâteau au fromage sans cuisson, courge, crumble aux épices
- Gaufre, crémeux au caramel, crumble au chocolat, gel d'argousier
- Crème brûlée aux épices d'automne 
- Pouding chômeur à l'érable, crème glacée vanillée
- Semifreddo à la noisette, chocolat noir, crumble chocolat blanc 
- Crème glacée vanillée, caramel au rhum Chic Choc, noix caramélisées 
- Fromages affinés du Québec, beurre de pomme, pop-corn, figue au Porto **6 extra** 

Pour les clients en forfait, composez vous-même votre menu table d'hôte 4 services, ce qui inclus le potage, une entrée, un plat principal et un dessert. Les suppléments sur certains plats ne sont pas inclus.

 Sans gluten  Végétarien  Végétalien  Découverte

Le service et les frais d'administration sont inclus, les taxes en sus.