

Le 3 services

ENTRÉE | APPETIZER

Salade de turions, betteraves jaunes, radis, roquette, chips de pain au miel et fromage cendré et vinaigrette à la canneberge | *Turions and yellow beets salad, radish, aragula, honey bread crisps, ash cheese and cranberry dressing*

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Suprême de volaille du Québec, gratiné à l'Oka, sauce crème aux cèpes et vin blanc | *Quebec Chicken supreme au gratin with Oka cheese, porcini mushrooms and white wine cream sauce*

Pavé de saumon du Nouveau-Brunswick grillé, beurre blanc à l'épinard citronné | *Roasted salmon filet from New Brunswick, spinach and lemon white butter sauce*

Macreuse de boeuf braisée à la bière blonde du Québec, sauce miso et érable, peluches de pleurotes sautées | *Canadian beef braised in lager, miso and maple sauce, sautéed Oyster mushrooms*

Filet mignon de boeuf AAA, aux épices de Montréal, glace de viande à l'anis (extra 7\$) | *Canadian beef filet mignon AAA, Montreal spices, anis meat glaze (extra 7\$)*

Les plats sont servis avec légumes du moment et rattes locales | These dishes are served with vegetables of the moment and local fingerling potatoes

DESSERT

Tartelette au labneh, fouetté et framboises, servi avec un coulis à la rhubarbe | *Raspberry tartlet, whipped labneh, rhubarb coulis*

Fondant au chocolat avec crème chantilly, coulis de framboises et petits fruits de saison du Québec | *Chocolate fondant, whipped cream, raspberry coulis and Quebec seasonal berries*

Mentionnez toute allergie alimentaire au serveur
Mention any food allergies to the server

