

Le 3 services

ENTRÉE | APPETIZER

Salade de turions, betteraves jaunes, radis, roquette, chips de pain au miel, fromage cendré, vinaigrette à la canneberge
Turions salad, yellow beets, radish, arugula, honey bread crisps, ash cheese, 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, Oka cheese gratined, porcini mushrooms, white wine cream sauce*

Pavé de saumon rôti, croûte au chou rouge, beurre blanc à l'oseille citronné | *Roasted salmon filet, red cabbage crust, lemon sorrel white butter sauce*

Joue de veau braisée du Québec, émulsion au foie gras et vin blanc
Quebec braised veal cheek, foie gras and white wine emulsion

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 principaux sont accompagnés de légumes du moment et pommes de terre rattes locales | Main courses are served with vegetables of the moment and local fingerling potatoes

DESSERT

Gâteau au fromage, compotée de fraises du Québec parfumée à la vanille | *Cheesecake, vanilla flavoured Quebec strawberry sauce*

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

