

DÎNER

MENU DÉGUSTATION EN 5 SERVICES - 5-COURSE TASTING MENU

(Menu imaginé par le Chef et disponible pour l'ensemble de la table uniquement. Menu imagined by the Chef and available for the whole table only.)

105

ENTRÉES - STARTERS

Foie gras de canard de la ferme de Marieville au torchon, gel de figues et sa brioche maison
Marieville farm's duck foie gras au torchon, figs gel and homemade brioche

30



Pieuvre grillée, courge Butternut, poivron et oignon cipolini mariné, gel de lime et poivre des Dunes
Grilled octopus, Butternut squash, marinated pepper and cipolini onions, lime gel and Dunes pepper

29



St Jacques en croûte de truffe, parmentier et truffe du Périgord
Truffle crust scallops, parmentier and Perigord truffle

30

Œuf parfait et velouté de pommes et panais. Pomme compressée et croûtons au beurre, fromage Hatley
Perfect egg with apples and parsnips soup. Compressed apple and buttered croutons, Hatley cheese

27



La courgette confite à la sauge au parfum de Provence, crumble de girolle et graines de courge, oignon brûlé, purée de persil, émulsion de lait à la fleur de thym


Zucchini confit with sage and perfume of Provence, crumble of chanterelle and pumpkin seed, burnt onion, parsley purée, milk emulsion with thyme flower

25

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Pressé de short ribs et cèpes, carottes et oignons cipollinis glacés au beurre, mille-feuille de pomme de terre, sauce vin rouge
Pressed short ribs and porcini mushrooms, glazed carrots and onions cipolini, potato mille-feuille, red wine sauce

44

 Cavatellis maison, purée de choux fleur. Pleurotes d'Hochelaga et parfum de truffe
Homemade cavatellis, cauliflower mashed. Hochelaga oyster mushrooms and truffle flavor

38

Échine de porc Gaspor braisé aux épices et à l'érable, raviole de homard canadien à la marjolaine, courge butternut et cèpes
Gaspor braised pork shoulder with spices and maple, Canadian lobster ravioli with marjoram, butternut squash and porcini mushrooms

49

Crevette d'Argentine et palourde, linguines à l'encre de seiche, bisque de crustacés anisés
Argentinian shrimp and clam, linguine with squid ink, aniseed shellfish bisque

40



Ombre chevalier Ferme Opercule de Montréal, déclinaison de légumes de saison. Purée de poireaux grillés, sauce Hollandaise aux fruits de mer

Montreal Opercule Farm's arctic char, variation of seasonal vegetables. Grilled leek puree, Hollandaise sauce with sea food

42

Contre filet de bœuf Angus 12 oz, sauté de champignons et frites, Béarnaise
Angus beef striploin 12 oz, sautéed mushrooms and fries, Béarnaise

60

Olivier Perret - Chef exécutif *Executive Chef* - Paul Peyrat - Chef pâtissier *Pastry Chef*



Choix de plat santé *Healthy selection*



Option végétalienne (sans lactose) *Vegan option (lactose-free)*



Sans gluten *Gluten Free*



Pêche durable certifiée MSC *MSC certified sustainable fishery*

Veillez aviser votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire. Les taxes et le service ne sont pas inclus.
Please let us know of any allergies or restrictions. Taxes and service are not included.

