

Prix par personne

3 services avec potage – 41 \$

3 services avec entrée – 45 \$

4 services – 49 \$



ENTRÉE

Carpaccio de tomates, roquette sauvage et pousses de cresson, copeaux de fromage Valbert et Gré des Champs, ciboulette et fleur d'ail, poivre noir concassé, vinaigrette au Chardonnay à la pêche et huile d'olive vierge

Tataki de bœuf AAA, pommes paille, émulsion aux cinq poivres, salade fine d'Artisan360 à l'huile de canola biologique de la Maison Orphée

Gravlax de truite aux épices boréales et pamplemousse, crème fleurette aux agrumes, croûtons de pain de lin et sésame

Tian de légumes grillés et fromage mozzarina, pesto, réduction de balsamique, huile de fleur d'ail, pousses de mélange floral d'Artisan360

Feuilleté au fromage Fleurmier, gelée de cassis et sirop d'érable, pousses de mélange crescendo et vinaigrette aux fraises et poivre rose

Étagé de confit de cuisse de dinde, parfait de foie de pintade, mousse de poulet à la livèche, petite salade de champignons et feuilles d'oseille sanguine

Salade asiatique, cube de thon mariné au sambal oelek et fruits exotiques, vinaigrette à la coriandre et à la lime

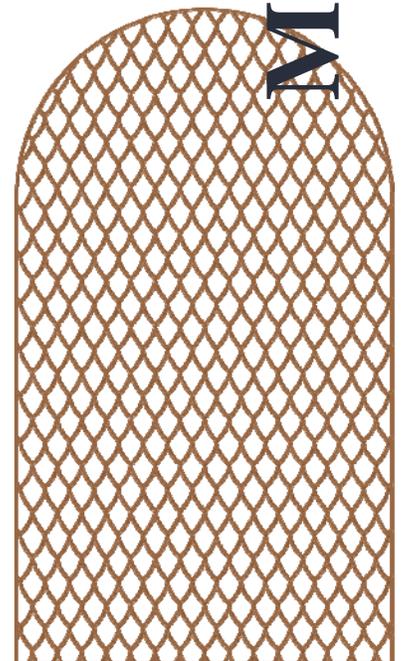
POTAGE CHAUD

Potage chaud du moment

Crème d'asperges du printemps, poivron rouge et ail rôti – **extra 2 \$**

Soupe Tom Yum aux crevettes façon George V – **extra 4 \$**

MENU ÉTÉ



POTAGE FROID ET GRANITÉ

Consommé de tomates, perle de balsamique et huile de basilic frais – **extra 2 \$**

Granité du moment – **extra 5 \$**
Servi dans un bol de glace – **extra 8 \$**

EXTRA FROMAGE

Ardoise de fromages fins, raisins, noix et craquelins (2 ardoises par table, 15 g par personne) – **extra 10 \$**

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poulet rôti mariné aux épices BBQ maison et au yogourt aux agrumes, riz basmati, lentilles et fines herbes du jardin du chef, légumes du marché

Pavé de bœuf rosé cuit sous vide, grillé, sauce aux poivres, purée de pommes de terre à la marmite, légumes du jardin

Côte de porc grillée, sauce aux cerises et au bourbon, gâteau d'orzo aux épinards, légumes du marché

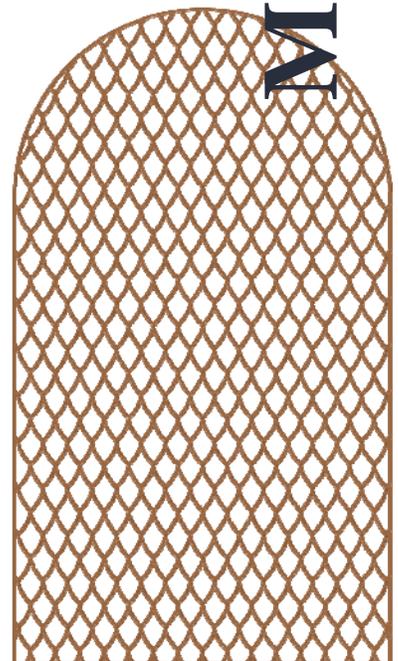
Filet de flétan de l'Atlantique aux épices cajun maison, sauce au vin blanc Riesling, pommes de terre grelot écrasées à la menthe et à la livèche fraîches, légumes du marché – **extra 2 \$**

Trio de fruits de mer (saumon, crevettes et pétoncles grillés), bisque fruitée aux saveurs indiennes, riz basmati et lentilles Beluga, légumes du marché – **extra 4 \$**

Filet de veau, fondue de tomates au pesto, crêpes aux champignons, feuilleté au fromage de la Fromagerie du Vieux St-François, sauce au porto et légumes du marché – **extra 4 \$**



MIENU ÉTÉ



OPTION VÉGÉTARIENNE, VÉGÉTALIENNE
ET SANS ALLERGÈNES ALIMENTAIRES



Lentilles, edamames, maïs et tomates, gâteau de pois chiches au pesto, graines de citrouilles grillées et épinards, coulis de poivrons rôtis et oignons frits

Assiette végétarienne est toujours comprise avec 1 choix.
2 choix de plat principal avec choix en avance – **extra 3 \$**

DESSERT

Fraisier

Dôme de mousse aux fraises, mousse fromage à la crème et miel urbain, coulant de fraises et de rhubarbe, croustillant de biscuit Graham, crème anglaise aux poivres des dunes

Les Groseilliers

Duo de groseilles et crémeux au cassis, mousse au yogourt grec, croustillant aux pistaches et au chocolat blanc, Joconde à la pistache, sauce à la groseille et éclats de pistaches

Praline d'abricot

Confit d'abricot et de pêche, bavaroise pralinée, dacquoise aux noisettes, praliné croustillant

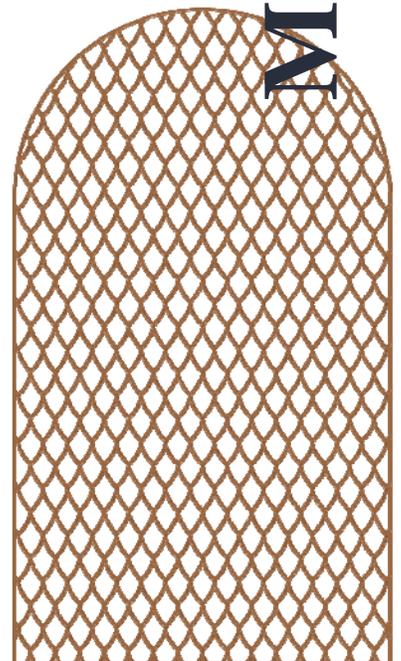
Riz et bleuets

Croquant de riz soufflé et de bleuets sauvages au chocolat noir, pouding de riz impérial à la citronnelle et sauce chaude aux bleuets sauvages

Les trois chocolats du George V

Mousse caramelia mousse au chocolat blanc et à la vanille, coulant de chocolat noir, croquant praliné et poivre du Sichuan

MIENU ÉTÉ





MENU ÉTÉ

