

Prix par personne

3 services avec potage – 41 \$

3 services avec entrée – 45 \$

4 services – 49 \$



ENTRÉE

Carpaccio de betteraves de la Ferme des Monts, chou de Bruxelles rôties, mousse de marrons, vinaigrette à la clémentine et grains croquants

Saumon fumé maison au bois de pommier, laqué à la carminée, pain de seigle noir, fromage à la crème et ciboulette et raifort, pommes acidulées et mélisse

Fondue au fromage du Québec, tapenade de tomates et fines herbes, salade Waldorf

Assiette de terrines et de charcuteries maison, légumes marinés et confit d'oignon rouge

Roulade de légumes grillés et fromage mozzarina au pesto, vinaigrette aux graines d'automne

Terrine de homard, crevettes et pétoncles au safran et au poivre vert, émulsion de cresson et piment d'Espelette

Magret de canard fumé et mariné aux épices boréales, mousse de foie gras et compote de chicoutai, croustillant de confit de canard, vinaigrette carminée aux baies de genièvre, sorgho éclaté à l'huile de truffe – **extra 2 \$**

POTAGE

Potage d'hiver velouté et sa garniture

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

Granité du moment – **extra 5 \$**

Servi dans un bol de glace – **extra 8 \$**

MENU HIVER



FROMAGES

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

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poulet frotté au paprika fumé et farci à la courge musquée, champignons et fromage du Québec, velouté d'épinards et citron, légumes du marché, orzo aux tomates confites et échalotes caramélisées

Filet de porc rôti et mariné aux canneberges, sauce au Sortilège, légumes du marché et purée de pommes de terre au raifort et à la livèche

Bœuf braisé à la bière Murphy et à l'ail noir, demi-glace au thym, légumes du marché, pommes de terre dauphinoises

Osso-buco de cerf rouge, légumes racines, confit de zestes d'agrumes, risotto aux champignons sauvages et épices boréales, légumes du marché

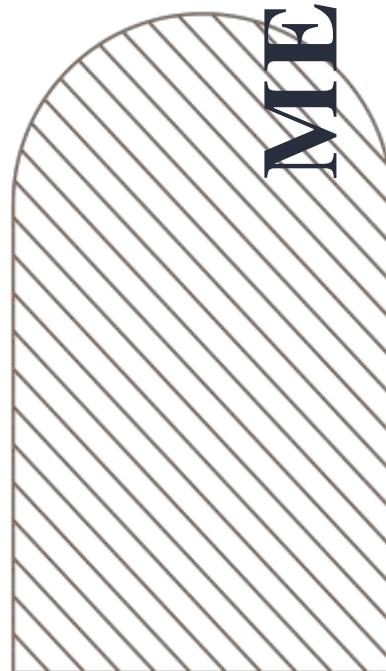
Pavé de saumon de l'Atlantique en croûte de fines herbes et citron, sauce au vin blanc, gingembre et sirop d'érable, riz basmati et riz sauvage aux poivrons, légumes du marché

Cuisse de canard confite sur lit de farce aux marrons et à la sauge, sauce au gin Ungava et baies de sureau, ragoût de lentilles du Puy et d'orge, légumes du marché

Crabe, crevettes et pétoncles, sauce Nantua au pastis, riz basmati aux poireaux, légumes du marché – **extra 4 \$**



MENU HIVER



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

Dôme des îles

Mousse de noix de coco et cœur coulant à la mangue, dacquoise et croustillant au chocolat blanc, sauce aux fruits de la passion

Les trois chocolats du George V

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

Poires façon Tatin

Mousse à la poire, croustillant et biscuit Joconde aux arachides, mousse au chocolat blanc et sauce au caramel

« Schwarzwald » réinventé

Mousse chocolat noir, compote aux trois griottes et crème fraîche avec un soupçon de Kirsch et génoise au chocolat sans gluten

Tarte aux agrumes

Crèmeux à la bergamote et yuzu, gelée de Limoncello, sablé breton aux graines de tournesol, meringue croquante enrobage croquant à la meringue et gelée de sureau

MENU HIVER





MENU HIVER

