



MENU ÉTÉ



Prix par personne

3 services avec potage – 68 \$

3 services avec entrée – 71 \$

4 services – 74 \$



ENTRÉE

Salade de roquette, radicchio, endives et fraises, fines tranches de canard fumé, graines de citrouille rôties, vinaigrette aux kumquats

Bol de poké californien aux crevettes de Matane, edamame, carotte, mangue, chayote, avocat, oignon vert, croustillant de tempura, mayonnaise ponzu

Carpaccio de tomates, concombre acidulé, caviar d'aubergine, feta, vinaigre aux poivrons rôtis, huile de ciboulette et à l'estragon

Saumon fumé à froid du Chef Meesen, asperges du jardin, ricotta crémeuse au raifort frais, émulsion de fines herbes fraîches

Tian de légumes grillés et de mozzarina, huile de fleur d'ail, caramel de balsamique, pousses de mélange Flora

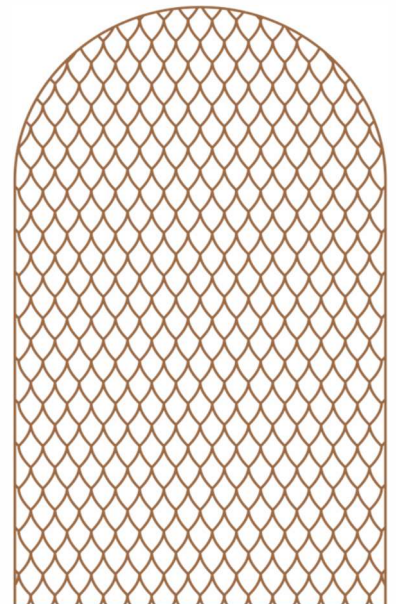
POTAGE CHAUD, POTAGE FROID ET GRANITÉ

Velouté de saison

Soupe rafraîchissante du George V : tomates et poivrons, brunoise de légumes rôtis, huile vierge de basilic frais

Granité aux fruits de saison

MENU ÉTÉ





MIENU ÉTÉ

PLAT PRINCIPAL

Dos de saumon grillé sur lit de chou frisé et de champignons, beurre blanc à l'orange, riz pilaf et courgettes, légumes du marché

Grenadin de veau poêlé, sauce zurichoise, spätzle fermier, légumes du marché

Bavette de bœuf AAA marinée cuite au thermocirculateur, sauce bordelaise, échalotes croustillantes, mille-feuille de pommes de terre aux herbes, légumes du marché

Suprême de volaille farcie de tomates séchées et de mascarpone, velouté de volaille au basilic et au citron, linguines aux herbes, légumes du marché

Cuisse de canard confite laquée au miel de bleuets, sauce au cassis, purée de pommes de terre à la livèche, légumes du marché

Côte de porc française grillée, chutney à la mangue jamaïcaine, sauce au rhum noir épicé Kraken, purée de pommes de terre blanches, légumes du marché

OPTION VÉGÉTARIENNE, VÉGÉTALIENNE ET SANS ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Steak de portobello grillé sur lit d'asperges, ratatouille minute, tofu fermenté et grillé, tomates cerises en grappe confites, huile aromatisée au citron

Une option végétarienne est toujours disponible, et peut être modifiée selon les arrivages.
Deux choix de plat principal disponibles avec choix en avance – **extra 5 \$**



EXTRA FROMAGES

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

DESSERT

Dôme aux agrumes, compote de camerise, biscuit au thé matcha, meringue

Gâteau à la fraise du Québec et au fromage, croustillant spéculoos

Étagé de feuilles de chocolat et mousse de chocolat, sauce au caramel salé

Vacherin glacé à la vanille de Madagascar et aux framboises du Québec

MIENU ÉTÉ