

Dîner de la Fête des mères



Potage de betterave, noisette, riz sauvage soufflé
Red beet soup, hazelnut, puffed wild rice

Fromage le Pizy, purée de dattes, pommes, noix, rhubarbe, croutons
Pizy cheese, date puree, apple, nuts, rhubarbe, croutons

Aubergine frite, tomates cerise rôties, fromage bocconcini
Fried eggplant, roasted cherry tomatoes, bocconcini cheese

Chou-fleur et raisins rôtis, noix de pins, câpres frit et beurre noisette
Roasted cauliflower and grapes, pine nuts, fried capers and brown butter

Jambon de canard, mousse de foie gras, tire éponge à l'érable, mûres
Duck ham with foie gras mousse, maple sponge toffee and blackberries



Boudin noir, gastrique de canneberges, pommes, panais rôti
Blood pudding, cranberry gastrique, apple and roasted parsnip

Œuf bénédicte truite fumé B4S, hollandaise à l'orange sanguine
Eggs benedict with smoked trout, blood orange hollandaise

Crevettes sauvages, risotto aux pois vert, menthe et citron confit
Wild shrimps, green pea risotto, mint and preserved lemon

Portobello farçi de végé pâté au gratin, salade de roquette, pesto de tomates séchées
Veggie paté stuffed portobello mushroom au gratin, sundried tomato pesto and arugula

Mac and cheese au fromage du Québec, pleurotes grises, pointes d'asperges, béchamel aux cèpes
Mac and Quebec cheese with oyster mushrooms, asparagus tips, porcini sauce

Poitrine de poulet en croute de prosciutto, César de haricots vert
Prosciutto wrapped chicken breast with a green bean César salad

Tartare de saumon, mini concombre, coriandre, tempura, frites
Salmon tartar with mini cucumber, cilantro and tempura, fries



Brownie végétalien, sorbet aux poires, pistache
Vegan brownie with pear sorbet and pistachios

Tarte aux pacanes, glace vanille et caramel salé
Pecan pie with vanilla ice cream and salted caramel

37 \$

15% de service sera ajouté automatiquement pour les tables de 8 personnes et plus.
15% gratuity added on party of 8 or more

MENU