



# MENU



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

**Potage du jour**  
*Soup of the day*



## ENTRÉES - APPETIZERS

**Salade verte avec légumes croquants et vinaigrette au melon miel et herbes**  
*Green salad with crunchy vegetables and honeydew vinaigrette*

🍷 *Le 125 – Artisans du terroir – Québec (blanc / white)*

*OU / or*

**Feuilleté et sa tombée de champignons sauce crème**  
*Puff pastry with sauted mushrooms cream sauce*

🍷 *Le 125 – Artisans du terroir – Québec (blanc / white)*

*OU / or*

**Terrine de gibier, oignons confits, croûtons et réduction balsamique**  
*Game terrine, caramelized onions, croutons and balsamic reduction*

🍷 *Le Lion rouge – Cuvée du Manoir – Québec (rouge / red)*

*OU / or*

**Carpaccio de betteraves, roquette, vinaigrette miso, fromage de chèvre et noix de pin torréfiées**  
*Beet carpaccio, rocket salad, miso dressing, goat cheese and roasted pine nuts*

🍷 *Damask – Artisans du terroir – Québec (rosé)*

*OU / or*

**Saumon fumé, suprêmes à l'orange et pamplemousse et garniture de caviar**  
*Smoked salmon, orange and grapefruit supremes and caviar*

🍷 *Damask – Artisans du terroir – Québec (rosé)*

*OU / or*

**Tartare de bœuf (3 oz.) avec ses croûtons (supp. 5\$)**  
*Beef tartare (3 oz.) with croutons (\$5 extra)*

🍷 *Le Lion rouge – Cuvée du Manoir – Québec (rouge / red)*





---

## **PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES**

### **Magret de canard, sauce aux mûres, purée de pommes de terre et légumes du jour**

*Duck breast with a blackberry sauce, mashed potatoes and seasonal vegetables*

🍷 *Five Vineyards – Cabernet Merlot– Vallée d'Okanagan Valley (rouge / red)*

*OU / or*

### **Filet mignon sauce au poivre, gratin dauphinois (suppl. 10\$)**

*Filet mignon, pepper sauce, gratin dauphinois (\$10 extra)*

🍷 *Biologico Montepulciano d'Abruzzo – Italie (rouge / red)*

*OU / or*

### **Pâtes aux fruits de mer (crevettes et pétoncles)**

*Seafood pasta (shrimps and scallops)*

🍷 *Five Vineyards – Sauvignon – Vallée d'Okanagan Valley (blanc / white) OU / or*

🍷 *Pouilly Fumé, Genetin 2017, Domaine Tinel-Dondelet, Vallée de la Loire (blanc/white) (supp. 15\$)*

*OU / or*

### **Flétan au beurre blanc, embeurré de choux, purée de betteraves jaunes, chips de kale et légumes du jour**

*White butter halibut served with butter cabbage, yellow beetroot puree, kale chips and seasonal vegetables*

🍷 *Five Vineyards – Sauvignon – Vallée d'Okanagan Valley (blanc / white) OU / or*

🍷 *Pouilly Fumé, Genetin 2017, Domaine Tinel-Dondelet, Vallée de la Loire (blanc/white) (supp. 15\$)*

*OU / or*

### **Côte de porc assaisonnée au sel d'épices, sauce aux pommes et gingembre, pommes de terre rattes cuit dans le gras de canard et légumes du jour**

*Pork chop seasoned with spice salt, apple and ginger sauce, fingerling potatoes cooked in duck fat and seasonal vegetables*

🍷 *Boron – Merlot – Vénétie Italie – (rouge / red) OU / or*

*Clotilde Davenne Pinot Noir, Bourgogne, France (rouge/red) (supp. 6\$)*

*OU / or*

### **Tartare de bœuf (6 oz.) avec ses croûtons, salade et frites (suppl. 8\$)**

*Beef tartar with croutons, salad and fries (\$8 extra)*

🍷 *Boron – Merlot – Vénétie Italie – (rouge / red) OU / or*

*Clotilde Davenne Pinot Noir, Bourgogne, France (rouge/red) (supp. 6\$)*

---

***Veillez nous aviser de toutes allergies alimentaires afin que nous puissions prendre les mesures nécessaires pour assurer votre sécurité.***

***Please advise us of any food allergies so that we can take the necessary steps to ensure your safety***



---

**ASSIETTE DE FROMAGES – CHEESE PLATE**

***Variété de trois fromages québécois, croûtons et noix mélangées (suppl. 12\$)***  
*Mix of three Quebec cheeses, croutons and mixed nuts (\$12 extra)*

---

**DESSERTS – DESSERTS**

***Le Dôme blanc (mousse chocolat blanc et génoise imbibée de sirop de framboise)***

*Le Dôme blanc (white chocolate mousse, genoise soaked in raspberry syrup)*

***Signé : Joane l'Heureux Chocolats / Signed : Joane L'Heureux Chocolats***

*OU / or*

***Bois franc érable (biscuit, mousseline à l'érable, pacanes caramélisées et pâtes d'amandes)***

*Bois Franc érable (cookie, maple mousse, caramelized pecans and almond paste)*

***Signé : Joane l'Heureux Chocolats / Signed : Joane L'Heureux Chocolats***

*OU / or*

***Le royal chocolat (génoise chocolats amandes, mousse au chocolat, ganache chocolat 70%)***

*Le royal chocolat (chocolate and almond genoise, chocolate mousse and chocolate 70 % genoise)*

***Signé : Joane l'Heureux Chocolats / Signed : Joane L'Heureux Chocolats***

*OU / or*

***Miroir passion (mousse aux fruits de la passion)***

*Miroir passion (passion fruit mousse)*

***Signé : Joane l'Heureux Chocolats / Signed : Joane L'Heureux Chocolats***

*OU / or*

***Crème brûlée aux saveurs du moment***

*Crème brûlée with flavors of the moment*

*OU / or*

***Panaché de fruits***

*Wild berries fruit salad*

 *Frio – Artisans du terroir – Québec (vin de dessert / dessert wine)*



***Accords mets et vins pour seulement 30\$ par personne***

*Food and wine pairing for only \$30 per person*