

# Table d'hôte

## Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne / *Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

## Entrées / Appetizers

La suggestion du Chef en entrée

*Daily Chef's suggestion*

Boudin noir maison, marmelade de bacon au Whisky, pommes au Calvados Ⓞ  
*Homemade black pudding, bacon marmelade, buttered apples with Calvados*

Beignet croustillant de poissons à la pomme de terre et fines herbes, aioli au piment Gorria  
*Fish and potato cake with fresh herbs, aioli with Gorria pepper*

Ceviche de poisson noble, fenouil, herbes fraîches, espuma agrumes et gingembre Ⓞ  
*Noble fish ceviche, fennel, fresh herbs, ginger and citrus espuma*

**Surplus: 4\$**

Carpaccio de betteraves, vinaigrette aux noix rôties, mozzarella di bufala Ⓞ  
*Beets carpaccio, roasted nuts vinaigrette, mozzarella di bufala*

Bisque de homard à la courge musquée, espuma de champignons Ⓞ  
*Butternut squash lobster bisque, mushrooms foam*

Tartare de bœuf classique et magret fumé, œuf poché, pleurotes  
*Classic beef tartar, smoked duck breast, poach egg, oyster mushrooms*

**Surplus : 4 \$**

## Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage  
*Fish of the day, market fresh*

\$ Prix du marché  
*Market price*

Suggestion du chef  
*Chef's daily suggestion, market fresh*

\$ Prix du marché  
*Market price*

Cuisse de canard du Lac Brome confite, purée crémeuse de légumes racines, jus de viande à l'ail rôti Ⓞ 49  
*Brome lake duck leg confit, creamy root vegetables purée, roasted garlic gravy*

Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce échalote, frites Ⓞ 51  
*Aged marinated AAA flank steak, shallot "au jus", fries*

Carré d'agneau cuit à basse température, polenta croustillante aux herbes et olives Ⓞ 56  
*Slow cook rack of lamb, crispy polenta with herbs and olives*

Suprême de pintade La Sabinoise farci aux fruits secs et foie gras, sauce poivrade Ⓞ 54  
*La Sabinoise guinea fowl supreme stuffed with foie gras and dried fruits, pepper sauce*

Raviolis aux champignons et ricotta maison, fumet crémé, noix torréfiées, soupçon de truffe 49  
*Mushrooms and homemade ricotta raviolis, creamy sauce, roasted nuts, hint of truffle*

## Desserts / Sweet endings

Création du pâtissier  
*Daily pastry's delight*

Tarte Tatin, glace à la vanille  
*Tatin pie, vanilla ice cream*

Crème brûlée parfumée à la fève Tonka Ⓞ  
*Tonka bean crème brûlée*

Glaces et sorbets fait maison Ⓞ  
*Homemade ice cream and sorbet*

Gourmandise chocolatée, glace au Bailey's  
*Chocolate delicacie, Bailey's ice cream*

**Surplus : 3\$**

Fromage local, marmelade de fruits secs, pain aux noix  
*Local cheese, dry fruits marmelade, nut bread*

# Table d'hôte

## Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne / *Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

## Entrées / Appetizers

La suggestion du Chef en entrée

*Daily Chef's suggestion*

Boudin noir maison, marmelade de bacon au Whisky, pommes au Calvados Ⓞ 13  
*Homemade black pudding, bacon marmelade, buttered apples with Calvados*

Beignet croustillant de poissons à la pomme de terre et fines herbes, aïoli au piment Gorria 15  
*Fish and potato cake with fresh herbs, aioli with Gorria pepper*

Ceviche de poisson noble, fenouil, herbes fraîches, espuma agrumes et gingembre Ⓞ 16  
*Noble fish ceviche, fennel, fresh herbs, ginger and citrus espuma*

Carpaccio de betteraves, vinaigrette aux noix rôties, mozzarella di bufala Ⓞ 13  
*Beets carpaccio, roasted nuts vinaigrette, mozzarella di bufala*

Bisque de homard à la courge musquée, espuma de champignons Ⓞ 12  
*Butternut squash lobster bisque, mushrooms foam*

Tartare de bœuf classique et magret fumé, œuf poché, pleurotes 16  
*Classic beef tartar, smoked duck breast, poach egg, oyster mushrooms*

## Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage \$ Prix du marché  
*Fish of the day, market fresh* Market price

Suggestion du chef \$ Prix du marché  
*Chef's daily suggestion, market fresh* Market price

Cuisse de canard du Lac Brome confite, purée crémeuse de légumes racines, jus de viande à l'ail rôti Ⓞ 29/49  
*Brome lake duck leg confit, creamy root vegetables purée, roasted garlic gravy*

Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce échalote, frites Ⓞ 32/51  
*Aged marinated AAA flank steak, shallot "au jus", fries*

Carré d'agneau cuit à basse température, polenta croustillante aux herbes et olives Ⓞ 36/56  
*Slow cook rack of lamb, crispy polenta with herbs and olives*

Suprême de pintade La Sabinoise farci aux fruits secs et foie gras, sauce poivrade Ⓞ 35/54  
*La Sabinoise guinea fowl supreme stuffed with foie gras and dried fruits, pepper sauce*

Raviolis aux champignons et ricotta maison, fumet crémé, noix torrifiées, soupçon de truffe 32/49  
*Mushrooms and homemade ricotta raviolis, creamy sauce, roasted nuts, hint of truffle*

## Desserts / Sweet endings

Création du pâtissier \$ Prix du marché  
*Daily pastry's delight* Market price

Tarte Tatin, glace à la vanille 11  
*Tatin pie, vanilla ice cream*

Crème brûlée parfumée à la fève Tonka Ⓞ 9  
*Tonka bean crème brûlée*

Glaces et sorbets fait maison Ⓞ 10  
*Homemade ice cream and sorbet*

Gourmandise chocolatée, glace au Bailey's 13  
*Chocolate delicacie, Bailey's ice cream*

Fromage local, marmalade de fruits secs, pain aux noix 10  
*Local cheese, dry fruits marmelade, nut bread*

# Table d'hôte

## Prélude

Mise en bouche & pain de la Mie Bretonne / *Mise en bouche & la Mie Bretonne bread*

## Entrées / Appetizers

La suggestion du Chef en entrée

*Daily Chef's suggestion*

Boudin noir maison, marmelade de bacon au Whisky, pommes au Calvados (G)

*Homemade black pudding, bacon marmelade, buttered apples with Calvados*

Beignet croustillant de poissons à la pomme de terre et fines herbes, aïoli au piment Gorria

*Fish and potato cake with fresh herbs, aioli with Gorria pepper*

Ceviche de poisson noble, fenouil, herbes fraîches, espuma agrumes et gingembre (G)

*Noble fish ceviche, fennel, fresh herbs, ginger and citrus espuma*

**Surplus: 4\$**

Carpaccio de betteraves, vinaigrette aux noix rôties, mozzarella di bufala (G)

*Beets carpaccio, roasted nuts vinaigrette, mozzarella di bufala*

Bisque de homard à la courge musquée, espuma de champignons (G)

*Butternut squash lobster bisque, mushrooms foam*

Tartare de bœuf classique et magret fumé, œuf poché, pleurotes

*Classic beef tartar, smoked duck breast, poach egg, oyster mushrooms*

**Surplus: 4\$**

## Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage

*Fish of the day, market fresh*

\$ Prix du marché

*Market price*

Suggestion du chef

*Chef's daily suggestion, market fresh*

\$ Prix du marché

*Market price*

Cuisse de canard du Lac Brome confite, purée crémeuse de légumes racines, jus de viande à l'ail rôti (G)

*Brome lake duck leg confit, creamy root vegetables purée, roasted garlic gravy*

Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce échalote, frites (G)

*Aged marinated AAA flank steak, shallot "au jus", fries*

Carré d'agneau cuit à basse température, polenta croustillante aux herbes et olives (G)

*Slow cook rack of lamb, crispy polenta with herbs and olives*

**Surplus: 7\$**

Suprême de pintade La Sabinoise farci aux fruits secs et foie gras, sauce poivrade (G)

*La Sabinoise guinea fowl supreme stuffed with foie gras and dried fruits, pepper sauce*

**Surplus: 5\$**

Raviolis aux champignons et ricotta maison, fumet crémé, noix torrifiées, soupçon de truffe

*Mushrooms and homemade ricotta raviolis, creamy sauce, roasted nuts, hint of truffle*

## Desserts / Sweet endings

Création du pâtissier

*Daily pastry's delight*

Tarte Tatin, glace à la vanille

*Tatin pie, vanilla ice cream*

Crème brûlée parfumée à la fève Tonka (G)

*Tonka bean crème brûlée*

Glaces et sorbets fait maison (G)

*Homemade ice cream and sorbet*

Gourmandise chocolatée, glace au Bailey's

*Chocolate delicacie, Bailey's ice cream*

**Surplus: 3\$**

Fromage local, marmelade de fruits secs, pain aux noix

*Local cheese, dry fruits marmelade, nut bread*