

Table d'hôte

Prélude

Mise en Bouche avec Pain/Mise en bouche with bread.

Entrées / Appetizers

La suggestion du Chef en entrée / Chef's suggestion

Tartare de Cerf, Jerky de bœuf, chips de grelots aux épices de Montréal <i>Venison steak tartare, beef jerky, baby potatoes with Montréal steak spice</i>	19	
Bisque de homard a la courge musquée, crème fraîche, huile d'herbes <i>Butternut squash Lobster Bisque, fresh cream with Herbs and Pesto</i>	16	Ⓞ
Gravlax de saumon, orange et gingembre, crème sûre au wasabi, daïkon mariné <i>Salmon gravlax, orange and ginger, wasabi sour cream, pickled daikon</i>	17	Ⓞ
Boudin noir maison, marmelade de bacon au whisky, pommes au Calvados <i>Homemade black pudding, bacon-whisky marmalade, apples with Calvados</i>	16	Ⓞ
Beignet croustillant de poissons et pomme de terre avec fines herbes, aioli au piment jalapeno <i>Fish and potato fritter with fresh herbs, aioli with jalapeno pepper</i>	17	
Déjeuner Imperial- Flanc de porc fume, œuf poché, oignons caramélisés, pain de maïs <i>Imperial breakfast- Smoked pork belly, poached egg, caramelized onions and Corn Bread</i>	17	
Salade composée, vinaigrette à la fleur d'oranger, suprêmes d'agrumes, noix rôties <i>Melody salad, orange blossom vinaigrette, with citrus segments and roasted nuts</i>	15	Ⓞ

Plats Principaux / Main Fare

Poisson du jour, selon l'arrivage <i>Fish of the day, market fresh</i>	\$ Prix du marché Market price	
Suggestion du chef <i>Chef's suggestion, market fresh</i>	\$ Prix du marché Market price	
Canard du Lac Brome deux façons; poitrine saisie et soupe won ton au confit de cuisse <i>Brome lake duck two ways; seared breast and duck leg confit won ton soup</i>	38/ 56	
Pétoncles frais saisis, homard de la Côte Est, risotto au citron et fines herbes, sabayon à l'argousier <i>Fresh seared scallops, lobster from East Coast, lemon and herb risotto, with sea-buckthorn sabayon</i>	47/65	Ⓞ
Carré d'agneau cuit sous vide, mousseline de panais et céleri-rave, jus de viande parfumé à l'ail noir <i>Low and slow cooked rack of lamb, celeriac and parsnip mousseline, black garlic flavoured « au jus »</i>	41/59	Ⓞ
Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce aux échalotes, frites maison <i>Triple A Grilled Flank Steak aged and marinated. Sauce shallot "au jus", Homemade french fries</i>	38/56	Ⓞ
Raviolis farcis aux champignons sauvages et cultivés, ricotta maison, chips de kale <i>Raviolis stuffed with wild cultivated mushrooms with homemade ricotta and Kale chips</i>	33/51	

Desserts / Sweet endings

Gâteau fromage du moment, biscuit stressel, mousse fromage à la crème <i>Daily cheesecake, streusel cookie, cream cheese mouse</i>	12	
Moelleux à la pistache, sorbet griotte <i>Pistachio delight, sour cherry sorbet</i>	14	
Tarte Citron meringuée <i>Classic lemon meringue pie</i>	12	
Fromage local, pain aux noisette, marmelade de fruits secs <i>Local cheese, hazelnut bread, dried fruits marmalade</i>	14	
L'Opéra (Biscuit amande, crème au café, ganache choco-caramel <i>The Opera (almond cookie, coffee cream, chocolate-caramel</i>	13	
Glace ou sorbet maison au choix/ Home-made ice cream or sorbet	11	Ⓞ

Table d'hôte


Prélude


Mise en Bouche avec Pain/Mise en bouche with bread.


Entrées / Appetizers

La suggestion du Chef en entrée / Chef's suggestion

Tartare de Cerf, Jerky de bœuf, chips de grelots aux épices de Montréal (Surplus \$5)
Venison steak tartare, beef jerky, baby potatoes with Montréal steak spice


Bisque de homard a la courge musquée, crème fraiche, huile d'herbes 
Butternut squash Lobster Bisque, fresh cream with Herbs and Pesto

Gravlax de saumon, orange et gingembre, crème sûre au wasabi, daïkon mariné 
Salmon gravlax, orange and ginger, wasabi sour cream, pickled daikon

Boudin noir maison, marmelade de bacon au whisky, pommes au Calvados 
Homemade black pudding, bacon-whisky marmalade, apples with Calvados

Beignet croustillant de poissons et pomme de terre avec fines herbes, aioli au piment jalapeno
Fish and potato fritter with fresh herbs, aioli with jalapeno pepper

Déjeuner Imperial- Flanc de porc fume, œuf poché, oignons caramélisés, pain de maïs
Imperial breakfast- Smoked pork belly, poached egg, caramelized onions and Corn Bread


Salade composée, vinaigrette à la fleur d'oranger, suprêmes d'agrumes, noix rôties 
Melody salad, orange blossom vinaigrette, with citrus segments and roasted nuts


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 suggestion, market fresh Market price

Canard du Lac Brome deux façons; poitrine saisie et soupe won ton au confit de cuisse 56
Brome lake duck two ways; seared breast and duck leg confit won ton soup

Pétoncles frais saisis, homard de la Côte Est, risotto au citron et fines herbes, sabayon à l'argousier 65 
Fresh seared scallops, lobster from East Coast, lemon and herb risotto, with sea-buckthorn sabayon

Carré d'agneau cuit sous vide, mousseline de panais et céleri-rave, jus de viande parfumé à l'ail noir 59 
Low and slow cooked rack of lamb, celeriac and parsnip mousseline, black garlic flavoured « au jus »

Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce aux échalotes, frites maison 56 
Triple A Grilled Flank Steak aged and marinated. Sauce shallot "au jus", Homemade french fries

Raviolis farcis aux champignons sauvages et cultivés, ricotta maison, chips de kale 51
Raviolis stuffed with wild cultivated mushrooms with homemade ricotta and Kale chips

Desserts / Sweet endings

Gâteau fromage du moment, biscuit stressel, mousse fromage à la crème
Daily cheesecake, streusel cookie, cream cheese mouse

Moelleux à la pistache, sorbet griotte (Surplus \$3)
Pistachio delight, sour cherry sorbet

Tarte Citron meringuée/ Classic lemon meringue pie

Fromage local, pain aux noisettes, marmelade de fruits secs (Surplus \$3)
Local cheese, hazelnut bread, dried fruits marmalade

L'Opéra (Biscuit amande, crème au café, ganache choco-caramel
The Opera (almond cookie, coffee cream, chocolate-caramel


Glace ou sorbet maison au choix/ Home-made ice cream or sorbet 

Table d'hôte


Prélude


Mise en Bouche avec Pain/Mise en bouche with bread.


Entrées / Appetizers

La suggestion du Chef en entrée / *Chef's suggestion*

Tartare de Cerf, Jerky de bœuf, chips de grelots aux épices de Montréal (Surplus \$5)
Venison steak tartare, beef jerky, baby potatoes with Montréal steak spice


Bisque de homard à la courge musquée, crème fraîche, huile d'herbes
Butternut squash Lobster Bisque, fresh cream with Herbs and Pesto 

Gravlax de Saumon, orange et gingembre, crème sûre au wasabi, daïkon mariné
Salmon gravlax, orange and ginger, wasabi sour cream, pickled daikon 

Boudin noir maison, marmelade de bacon au whisky, pommes au Calvados
Homemade black pudding, bacon-whisky marmalade, apples with Calvados 

Beignet croustillant de poissons et pomme de terre avec fines herbes, aioli au piment jalapeno
Fish and potato fritter with fresh herbs, aioli with jalapeno pepper

Déjeuner Imperial- Flanc de porc fume, œuf poché, oignons caramélisés, pain de maïs
Imperial breakfast- Smoked pork belly, poached egg, caramelized onions and Corn Bread


Salade composée, vinaigrette à la fleur d'oranger, suprêmes d'agrumes, noix rôties
Melody salade, orange blossom vinaigrette, with citrus segments and roasted nuts 


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 suggestion, market fresh
Market price

Canard du Lac Brome deux façons; poitrine saisie et soupe won ton au confit de cuisse
Brome lake duck two ways; seared breast and duck leg confit won ton soup

Pétoncles frais saisis, homard de la Côte Est, risotto aux citron et fines herbes, sabayon à l'argousier (Surplus 16) 
Fresh seared scallops, lobster from East Coast, lemon and herb risotto, with sea-buckthorn sabayon

Carré d'agneau cuit sous vide, mousseline de panais et céleri-rave, jus de viande parfumé à l'ail noir (Surplus \$9) 
Low and slow cooked rack of lamb, celeriac and parsnip mousseline, black garlic flavoured « au jus »

Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce aux échalotes, frites maison
Triple A Grilled Flank Steak aged and marinated. Sauce shallot "au jus", Homemade french fries 

Raviolis farcis aux champignons sauvages et cultivés, ricotta maison, chips de kale
Raviolis stuffed with wild cultivated mushrooms with homemade ricotta and Kale chips

Desserts / Sweet endings

Gâteau fromage du moment, biscuit stressel, mousse fromage à la crème
Daily cheesecake, streusel cookie, cream cheese mouse

Moelleux à la pistache, sorbet griotte (Surplus \$3)
Pistachio delight, sour cherry sorbet

Tarte Citron meringuée/ Classic lemon meringue pie

Fromage local, pain aux noisettes, marmelade de fruits secs (Surplus \$3)
Local cheese, hazelnut bread, dried fruits marmalade

L'Opéra (Biscuit amande, crème au café, ganache choco-caramel
The Opera (almond cookie, coffee cream, chocolate-caramel

Glace ou sorbet maison au choix/ Home-made ice cream or sorbet 