



MENU SOUPER – TABLE D’HOTE / SUPPER MENU – TABLE D’HOTE

PRÉLUDE / PRELUDE

Mise en bouche & pain de La Mie Bretonne
Amuse-bouche & bread from La Mie Bretonne

ENTRÉES / APPETIZERS

Entrée du chef
Chef’s appetizer

Velouté de lentilles au cumin et aux herbes Ⓜ
Lentil velouté with cumin and herbs

Salade d’automne, kale, courge, pomme et vinaigrette à l’érable Ⓜ
Autumn salad with kale, squash, apple and maple vinaigrette

Pieuvre grillée, chimichurri et légumineuses **Surplus 5\$** Ⓜ
Grilled octopus, chimichurri and legumes

Panna cotta au bleu L’Ermitte, noix de Grenoble Ⓜ
L’Ermitte Blue Cheese Panna Cotta, Grenoble Walnuts

Croquette de poisson, mousseline de céleri-rave au raifort
Fish croquette, celeriac mousseline with horseradish.

Gravlax de truite aux baies de genièvre, salade de fenouil **Surplus 3\$** Ⓜ
Trout gravlax with juniper berries, fennel salad

PLATS PRINCIPAUX / MAIN FARE

Suggestion du chef
Chef’s suggestion

Poisson du jour
Fish of the day

Crevettes sauvages d’Argentine, risotto au safran, beurre blanc aux fruits de la passion Ⓜ 82
Wild Argentina shrimp, Saffron Risotto, Passion fruit Beurre Blanc

Cuisse de canard confite du Lac-Brome, pappardelles maison aux champignons 76
Confit Lac-Brome duck leg, house-made mushroom pappardelle

Pithiviers de légumes d’automne, cheddar des Cantons-de-l’Est 74
Autumn vegetable pithivier with Eastern Townships cheddar

Navarin d’agneau, pomme de terre, carotte et oignon perlé Ⓜ 78
Lamb navarin with mashed potatoes, carrots and pearl onions

Joue de porc braisée à la bière noire, polenta crémeuse Ⓜ 76
Pork cheek braised in dark beer, creamy polenta

Bavette de bœuf grillée, frites maison 76
Grilled beef bavette, house-made fries

DESSERTS / SWEET ENDINGS

Dessert du jour
Dessert of the day

Tarte Tatin, crème glacée à la cannelle
Tarte Tatin, cinnamon ice cream

Royal à la mousse au chocolat
Chocolate mousse Royal

Moelleux à la pistache et son sorbet à la framboise
Pistachio fondant with raspberry sorbet

Fromage québécois
Quebec cheese