



## LE DINER À LA CARTE

Édition Avril 2018 / page 10

### Nos entrées froides | Personnel non requis | Prix par portion

Tarte au caviar d'aubergines et légumes frais, vinaigre de champagne et poudre d'olive Kalamata	9,50 \$
Thon Albacore sous vide, yogourt aromatisé au citron Meyer confit, grecque de légumes (radis, concombre, courgettes, fenouil, tomates cerise et poivrons)	14,75 \$
Foie gras au torchon, pain brioché, abricot poêlé et gel d'érable	18,00 \$

### Nos entrées chaudes | Personnel non requis | Prix par portion

Potage aux champignons, huile de noisettes et feuilles de cœurs de céleri	7,00 \$
Gnocchis maison classique, dés de courge musquée rôtis, champignons sauvages, copeaux de parmesan, glace de viande légèrement crémée	11,50 \$

### Plats principaux | Prix par portion

Filet de porcelet cuit sous vide, sauce au sirop d'érable et ristretto	16,00 \$
Suprême de volaille de la ferme des Voltigeurs, vinaigrette tiède de glace de viande, échalote, Xérès et chanterelles	17,50 \$
Turbot farci aux épinards et tomates cerise confites, sauce au basilic	18,00 \$
Filet de veau du Québec cuit sous vide, sauce à la Mistelle de pommes, brunoise de pommes Honeycrisp	23,00 \$
Magret de canard, sauce aux baies de genièvre et anis étoilé, poire poêlée	24,00 \$
Filet de bœuf garni de dés de foie gras, noisettes torrifiées, échalote et ciboulette, sauce au vin rouge	25,50 \$
Morue noire, glace de viande au Miso	26,00 \$





## NOS DESSERTS À LA CARTE

Édition Avril 2018 / page 11

### Nos petites douceurs | Prix à la douzaine

Douceurs miniatures	20,00 \$
Petits fours secs de fantaisie	7,50 \$
Fraises fraîches enrobées de chocolat	16,00 \$
Macarons façon Dansereau	17,80 \$
Truffes au chocolat   minimum 2 dz	15,50 \$



Charlotte Manjari au chocolat (66% cacao Valrhona),  
et son palais vanille de Tahiti | **SANS GLUTEN**

Individuel | 8,50\$    10 portions | 50,00 \$    15 portions | 70,00 \$

Chocolat framboise | **SANS GLUTEN**

Individuel | 7,50\$    6-8 portions | 40,00 \$    10-12 portions | 60,00 \$

Entremet au chocolat blanc et chocolat noir, fine mandarine,  
bâtonnets d'amandes caramélisées et glace miroir au chocolat

Individuel | 8,50\$    10 portions | 35,00\$

Gâteau au fromage, chocolat et noisettes grillées

Individuel | 6,50\$    10 portions | 35,00\$

Mille-feuille aux fraises :

Mille-feuille au beurre fin, crème au thé vert et Yuzu, fraises et coulis de fraises

Individuel | 6,00\$    10 portions | 60,00\$

Tarte au citron vert

Individuel | 6,50\$    10 portions | 35,00\$

Tarte fine aux poires poêlées, vanille Tahiti

Individuel | 6,50\$    10 portions | 30,00\$

Tarte fine aux pommes Rougemont

Individuel | 6,50\$    10 portions | 30,00\$

**ATTENTION !** Les éléments en rouge contiennent des noix.