



Présenté par



## MENU MTLàTABLE

65\$

### ENTRÉE - APPETIZER

Foie gras maison, servi avec une brioche et du chutney artisanal

*Homemade Foie Gras. served with brioche and artisanal chutney*

Terrine de campagne

*Country Terrine*

Œufs mimosa

*Mimosa Eggs*

### PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

Magret de canard, sauce aux poivres, gratin dauphinois, légumes du Québec

*Duck Breast, peppercorn sauce, dauphinoise potatoes, Québec vegetables*

Paëlla d'orzo safranée aux petits légumes du Québec

*Saffron Orzo Paella with Québec baby vegetables*

Saumon grillé, sauce citronnée, purée de pommes de terre, légumes de saison du Québec

*Grilled Salmon, lemon sauce, mashed potatoes, seasonal Québec vegetables*

### DESSERT

Tarte aux pommes, crème glacée à la vanille

*Apple Pie, vanilla ice cream*

Mousse au chocolat

*Chocolate Mousse*

Crème brûlée

Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus. Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes et plus.  
*Our prices do not include taxes or service charges. 15% gratuity charge will automatically be added for groups of eight people and more.*