

Victor

CUISINE
RÉGIONALE

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT AVEC GARNITURE	8\$
SALADE FRAÎCHEUR DU MOMENT THON TATAKI	16\$ +10\$
FONDUE AU FROMAGE MENESTREL DE LA TABLE RONDE, GRELOT CONFIT, SMOKED MEAT MAISON AU CANARD + PAIN	21\$
TARTARE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE MOUTARDE DE SAPIN, CÂPRES DE SUREAU, GINGEMBRE, VODKA DIRTY DEVIL + CHIPS MAISON	19\$
RAVIOLI DE BŒUF BRAISÉ JUS DE VIANDE AU VIN ROUGE + PERLÉ À L'HUILE DE TRUFFE	19\$
RAVIOLI DE HOMARD BISQUE VANILLE + VERMOUTH VERT DE MIEL	21\$

FOIE GRAS

POÊLÉ HUDSON VALLEY GAUFRE, CARAMEL DE BIÈRE DOUBLE NOIRE DE LA DIABLE + SEL FUMÉ	26\$
ARANCHINI DE FOIE GRAS EN CROÛTE DE CÈPES PURÉE POIRE-VANILLE + LABNEH À L'HUILE DE TRUFFE	

PLATS

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE BEURRE BLANC CITRONNELLE *	46\$
FILET DE BŒUF DE MIRABEL GLACE DE VIANDE AU POIVRE FUMÉ KANEL *	57\$
CÔTE DE VEAU DE GRAIN SAUCE AU WHISKY CÔTE DES SAINT DE MIRABEL, JUS DE VIANDE À L'AIL NOIR/ TERRE DU 9*	65\$
MAGRET DE CANARD HUDSON VALLEY CAMERISES GOURMET SAUVAGE + GIN PANACÉE*	47\$
DEMI JARRET DE PORCELET DE LA FERME GASPOR GLACE DE VIANDE AU MIEL D'ANICET ET HUILE DE TRUFFE*	34\$
CUISSE DE PINTADE CONFITE SAUCE FOIE GRAS + CIDRE DE GLACE*	43\$
RAVIOLI DE HOMARD BISQUE VANILLE + VERMOUTH VERT DE MIEL	44\$
PÂTE DU MOMENT	PM

*SERVI AVEC ACCOMPAGNEMENT DU MARCHÉ

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT	15\$
TIRAMISU	15\$

TOPOGRAPHICAL MAP
STE. ADÈLE
AND VICINITY

