

# Menu

## TABLE D'HÔTE | 99

ACCORDS VINS ET METS - WINE PAIRING | 60

### AMUSE-BOUCHE

**Panna cotta aux cèpes sur pâte sablé**  
*Porcini panna cotta on shortbread crust*

### ENTRÉE

**Feuilleté de mousse de crème au fromage bleu Saint-Bénédictin, compotée de courges et noix de pécan, poire cristallisée**  
*Puff pastry with blue Saint-Benoît cheese cream mousse, squash compote with pecans, and crystallized pear*

**Noix de pétoncles sautées, velouté de panais, chips de salsifis, huile verte et noisettes torréfiées**  
*Seared scallops, parsnip velouté, salsify chips, green herb oil, and roasted hazelnuts*

**Terrine de foie gras maison parfumée aux épices du temps des fêtes, brioche toastée**  
*Homemade foie gras terrine infused with Holidays spices, served with toasted brioche*

### TROU NORMAND

**Sorbet citron et limoncello**  
*Lemon sorbet with limoncello*

### PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

**Carré d'agneau en croûte d'herbes, légumes racines et champignons de saison, jus d'agneau**  
*Herb-crusted rack of lamb, root vegetables, seasonal mushrooms, and lamb jus*

**Morue noire sautée, compotée de fenouil et orange, crème d'ail noire confite**  
*Seared black cod, fennel and orange compote, and black garlic cream*

**Filet mignon de boeuf rôti, escalope de foie gras poêlé, épinard et purée de pomme de terre à la truffe**  
*Roasted beef tenderloin, pan-seared foie gras, spinach and truffle mashed potatoes*

### CAFÉ OU THÉ - COFFEE OR TEA

### DESSERT Extra 16\$

**Dessert du chef pâtissier Christian Campos de Farine & Cacao**  
*Dessert by pastry chef Christian Campos of Farine & Cacao*

\*OPTION VÉGÉTALIENNE DISPONIBLE SUR DEMANDE  
\*VEGAN OPTION AVAILABLE UPON REQUEST

TAXES (15%) ET FRAIS DE SERVICE NON INCLUS.  
TAXES (15%) AND SERVICE FEES NOT INCLUDED

