

MENU TABLE D'HÔTE RÉCONFORT D'HIVER

ENTRÉE : Velouté de carottes nantaises rôties, amandes grillées et yogourt à l'huile d'olive

REPAS : Boudin noir servi avec purée de pommes de terre au fromage en grains et jus aigre-doux et mostarda de pommes

DESSERT : Budino chocolat et caramel à la fleur de sel

36\$

Café
Québecor
par Laurent Godbout

À PARTAGER

Plateau de fromages du terroir
3 fromages **24** | 5 fromages **36**

Olives **6⁵⁰**

ENTRÉES

Pain et beurre rouge

3

Velouté de carottes nantaises rôties, amandes grillées et yogourt à l'huile d'olive

7

Fondants aux 4 fromages

14

Salade de chou-fleur au cari

servie avec persillade aux câpres, raisins blonds et noix

16

Brochette d'escargots croustillants, œuf en meurette

et ragoût de bacon en bourguignon

16

Tartare de bœuf façon César

servi avec sucrose grillée

21

PLATS

Tartine au gravlax d'omble chevalier

avec mélange de micropousses de l'Île-d'Orléans

24

Boudin noir

servi avec purée de pommes de terre au fromage en grains et jus aigre-doux et mostarda de pommes

24

Riz interdit façon risotto, duxelles de cèpes à la purée de truffe, crème de chèvre frais

24

Grilled cheese au smoked meat

avec cornichons à l'aneth, fromage Zacharie Cloutier et mayonnaise à la choucroute

26

Pieuvre grillée, pommes de terre de l'Île-d'Orléans confites

servie avec oignons rouges confits et hummus

28

Macreuse de bœuf braisée à la cannelle

servie avec croquette au fromage brie, carottes nantaises et purée de pommes de terre

33

DESSERTS

Budino chocolat et caramel à la fleur de sel

8

Crème brûlée épices d'automne

9

MENU ENFANT

Pâtes et sauce rosée aux tomates confites

10