

Menu du Dîner / Dinner menu

De 17h00 à 22h00 / From 5 pm to 10 pm

1^{er} service

**Os à la moëlle rôti et fleur de sel, pain de campagne grillé,
sauce au vin rouge Cuvée Julien de Brome**

Roasted bone marrow « à la fleur de sel », grilled country bread, Brome's Cuvée Julien red wine sauce
ou / or

**Casserole de boudin blanc au ris de veau et pistaches, purée d'oignons caramélisés,
marinade de légumes + \$5**

White pudding casserole with sweetbreads and pistachios, caramelized onion purée, pickled vegetables
ou / or

Velouté de panais rôtis à l'érable et chou-fleur grillé, pesto de roquette
Maple roasted parsnip velouté with grilled cauliflower, arugula pesto

2^e service

**Onglet de bœuf grillé, beurre Maître d'hôtel, réduction au vin rouge,
purée de Yukon Gold à l'ail**

Grilled hanger steak, Maître d'hôtel butter, red wine reduction, garlic Yukon Gold mash
ou / or

Pétoncles fumés à chaud au bois d'érable, sirop de bouleau, choux rouge et petits légumes
Hot maple smoked scallops, birch syrup, red cabbage and baby vegetables
ou / or

**Ravioli aux champignons sauvages et pignons de pin grillés,
velouté au safran, copeaux de Romano**

Wild mushroom and grilled pine nut ravioli, saffron velouté, Romano shavings

Ajout de Foie Gras poêlé / Add pan-fried Foie Gras + 8

3^e service

Semifreddo au chocolat Gianduia

Gianduia chocolate Semifreddo
ou / or

Croustillant chaud à la rhubarbe de St-Eustache et lavande à la mode

Warm St-Eustache rhubarb & lavender crumble served with vanilla ice cream
ou / or

Dégustation de 3 fromages québécois, raisins et pain baguette + 5

Québec 3 cheeses tasting, grapes and baguette

33\$ par personne / per person

Taxe et service en sus / Taxes and gratuity not included