



Menu table d'hôte

Par Chef Emmanuel Renaud

Entrées

55\$

**“Cake” au jambon Prosciutto, tomates confites et parmesan,
purée tomate confite, coulis de poivron, gastrique à l’orange
Prosciutto, tomato confit and parmesan cake,
tomato confit puree, bell pepper coulis, gastric orange**

**“Pastéis de Bacalhau”
croquette de morue au brie fondant
salade de légumes croquants au sésame et rouille safranée**

**“Pastéis de Bacalhau”
cod croquette with melting brie cheese
crisp vegetable salad with sesame and saffron rouille**

**Velouté de légumes,
flan de courges butternut aux épices
Vegetable veloute,
butternut squash flan and spices**

**Poireaux confit à la truffe et champignons,
émulsion de courge butternut,
mousseline de pomme de terre au vert de poireaux
Leeks confit with truffle and mushrooms,
butternut squash emulsion,
potato mousseline with leek greens**

**Raviole au porc effiloché,
écume de légumes et arachides grillées
Pulled pork raviole,
vegetable mousse and roasted peanut**

**Terrine de cerf rouge du Québec aux canneberges et pistaches,
chutney pommes et poires au gingembre,
“pickles” de champignons MYCEP +6\$
Quebec red deer terrine with cranberries and pistachios,
apple and pear chutney with ginger,
MYCEP pickles mushrooms**

Menu et prix peuvent changer sans préavis

Plats

Raviolis aux champignons "Mycep"
Bouillons de volaille à la truffe noir, +8\$
éclats de noisettes torréfiées et copeaux de parmesan
Mycep mushroom ravioli,
chicken broth with black truffle, roasted hazelnut and parmesan shavings



Pêche du Jour,
risotto crémeux de quinoa , fumé de poisson et pesto
Catch of the day,
creamy quinoa risotto, fish stock and pesto



"Mac and cheese", cheddar végétal,
tartare de légumes grillés, pistaches torréfiées
Mac and cheese, vegan cheddar,
grilled vegetable tartar, roasted pistachios

Macreuse de boeuf "fondante et snackée" façon texane,
polenta croustillante aux herbes et parmesan et sa sauce fumé
Beef shoulder "melted and snacked" Texan style,
crispy polenta with herbs and parmesan and smoked sauce

Épaule de porc effilochée aux fruits séchés enrobée de panko,
écrasée de pommes de terre au beurre noisette et sauce épices et vin chaud
Shredded pork shoulder with dried fruit, coated in panko,
mashed potatoes with hazelnut butter with spices and mulled wine sauce

Boudin noir poêlée et son pétoncle,
pomme rôti à la cannelle, pain d'épices,
noisettes torréfiées et sauce épices et vin chaud +8\$
Pan-fried blood pudding with scallop,
cinnamon-roasted apple, gingerbread,
roasted hazelnuts and spice sauce with mulled wine



Suprême de poulet rôti en cuisson lente,
écrasée de pommes de terre au beurre noisette et sauce au fromage bleu
Slow-cooked roast chicken supreme,
mashed potatoes with hazelnut and blue cheese sauce



Magret de canard de la maison Goulu en cuisson lente servi rosé
compotée oignons aux canneberges,
écrasée de pomme de terre au beurre noisette et sauce vin rouge +9\$
Slow-cooked Goulu duck breast served medium rare
onion compote with cranberries,
mashed potatoes with hazelnut butter and red wine sauce



Pièce du boucher,
écrasée de pommes de terre au beurre noisette et sauce au vin rouge
Butcher's cut , +PM\$
mashed potatoes with hazelnut butter and red wine sauce

Menu et prix peuvent changer sans préavis

Desserts

Tartelette façon crème brûlée
Crème brûlée tartlet



Carpaccio d'ananas à l'Hibiscus
salpicons de fruits frais et sorbet canneberges et oranges
Pineapple carpaccio with hibiscus
fresh fruit salpicons and cranberry and orange sorbet

Île flottante,
crème anglaise à la pistache et mousse au popcorn caramélisé
Floating island,
pistachio creme anglaise and caramelized popcorn mousse

Mi-cuit chocolat amer et mangue,
crème glacée au pain d'épices
Mi-cuit bitter chocolate and mango,
gingerbread ice cream **+6\$**

Sphère chocolat,
insertion gâteau fromage et citron,
flambé à la mistelle de pomme Jodoin et triple sec
Chocolate sphere,
lemon cheesecake insert,
flamed with Jodoin apple mistelle and triple sec **+4\$**

Gâteau fromage, coulis de fruits
Cheesecake, fruit coulis **+4\$**

Assiette de 3 fromages d'ici
Plate of 3 local cheeses **+10\$**



Végétarien



Végétalien



Sans Gluten

<i>Cappucino</i>	4,75\$
<i>Espresso</i>	3,70\$
<i>Café au Lait</i>	4,75\$
<i>Café Brésilien, Espagnol, Irish...</i>	13\$
<i>Café Brass (Espresso, Amarula)</i>	11\$
<i>Café Brass Cellier(Espresso, Crème Tiramisu)</i>	11\$
<i>Hot Shot (Espresso, Galiano, Crème fouettée)</i>	9\$

Menu et prix peuvent changer sans préavis