

## MENU MONTRÉAL À TABLE 3 SERVICES | 49

ACCORD VIN | 32

### Tartelette de légumes

confiture de jaunes d'oeufs, purée de chou-fleur et légumes du jardin  
*VEGETABLE TART | egg yolk confit, cauliflower puree and vegetables from our garden*

### Soupe de jeunes poireaux

oignons et graines de tournesol  
*YOUNG LEEKS SOUP | onions, sunflower seeds*

### Sashimi de thon de Gaspésie

kale, daikon, et chips de crevettes  
*GASPESIE TUNA SASHIMI | kale, daikon and shrimps chips*

---

### Saumon grillé

crème de maïs, champignons homard et arroche  
*GRILLED SALMON | corn cream, lobster mushrooms and orrache spinach*

### Cavatelli ricotta

chanterelles, sauce tartufata et huile de truffe blanche  
*RICOTTA CAVATELLI | chanterelles mushrooms, tartufata sauce and white truffle oil*

### Poitrine de canard de St-Pie

haricots plats chili-ail et beurre de noix de cajou rôties  
*ST-PIE DUCK BREAST | chili-garlic fresh beans and roasted cashew butter*

---

### Variété de trois fromages locaux à déguster +15

*VARIETY OF THREE LOCAL CHEESES | +15*

---

### Sarrasin, chocolat 70% et camerise

*BUCKWHEAT | 70% chocolate and camerise*

### Rhubarbe, miel de nos rûches

*Rhubarb | honey from our bees*



PROLONGÉ  
JUSQU'AU  
9 OCTOBRE