



## MENU DÉCOUVERTE

LE POTAGE INSPIRÉ DU CHEF WILLIAM

### LES ENTRÉES

RILLETTE DE CANARD CONFIT À L'ÉRABLE

*Oignons perlés marinés, toast de pain brioché*

CARPACCIO DE BETTERAVES FUMÉES

*Mousse de fromage de chèvre, vinaigrette au balsamique blanc & noisettes*

ARANCINI AU CHEDDAR FORT DE L'ÎLE AUX GRUES

*Sauce arabiata aux poivrons et aubergines grillés*

### LES PLATS

FILET DE VEAU DU QUÉBEC

*Cuisson sous-vide, purée de pommes de terre bleues confites, cipollini glace à l'érable, jus de viande parfumé à la truffe*

ÉMINCÉ DE FILET MIGNON

*Sauté aux champignons sauvages et vin rouge, purée de pomme de terre à l'ail rôti et haricots parfumés au beurre de fines herbes*

ONGLET DE BOEUF AAA

*Cuisson sous-vide inversée, pommes de terre Gabrielle confites, sauce échalotes et porto, légumes du moment*

FILET DE VIVANEAU

*Grillé au beurre de citron, quinoa et riz sauvage, tomates cerise, câpres, olives Kalamata*

### LES DESSERTS

CRÈME BRULÉE

*Au goût du jour*

VARIATION FORÊT NOIRE AU CHOCOLAT ET CANNEBERGES

*Coulis de chocolat*

59\$