

Courtoisie de
la Maison

Baguette
artisanale au
levain des
3 Galopains
Mousse de foie
de volaille,
cornichons &
beurre

Corbeille de
pain
supplémentaire
3\$

Menu

2 services (entrée & plat) 42\$

4 services (entrée/potage/plat /fromages) 52\$

Entrées

Magret de canard fumé maison & chutney de pommes

Gravlax de saumon au Pastis & aneth
sur céleri rémoulade

Carpaccio de bœuf, mayo truffée
parmesan & grains de moutarde

Cromesquis de boudin noir artisanal
mayo à l'érable & pommes

Romaine grillée façon César
& bacon de St-Ambroise de Kildare

Accra de morue sur niçoise croquante & crème sure à la lime

Cocotte feuilletée d'escargots, crème d'ail & tomates séchées (extra 5\$)

Salade de betteraves marinées, tomates, chèvre & noix torréfiées

Ris de veau, sauce au foie gras, champignons & truffe (extra 8,50\$)

Foie gras du canard au torchon,
pain grillé & gelée du moment (extra 20\$)

----Verre de Sauternes

Bastor Lamontagne 2019 16\$

**

Potage des maraîchers

Plats Principaux

Poissons

Nouvel arrivage frais du marché (prix sujet à extra)

Saumon au miso, érable au four sur légumes fondants

Crevettes sautées à l'ail sur lit d'orzo, chorizo & tomates confites (extra 9\$)

Ravioles de homard à la crème d'ail & fenouil (extra 8\$)

Nos abats...

Tarte feuilletée au boudin noir artisanal, chèvre, pommes & oignons fondants

Rognons de veau à la crème, vin blanc & moutarde de Meaux

Foie de veau de lait poêlé, tombée d'oignons confits et bacon

Cervelle de veau, beurre noisette, câpres & citron

Nos viandes...

Papardelle au jarret d'agneau confit, roquette & parmesan

Tomahawk de porc du Qc grillé, sauce à la Dijon, érable & estragon

Bavette de bison grillée, beurre Maître d'hôtel & frites (extra 7\$)

Éventail de magret de canard rôti, sauce Porto & framboises

Onglet de bœuf sur le grill, compote d'oignons & frites (extra 8\$)

Tartare de bœuf Angus & frites (extra 14\$)

Carré d'agneau en croûte de moutarde & chimichurri (extra 16\$)

Filet mignon Angus AAA sur le grill & sauce poivrade (extra 22\$)

*Duo Terre & Mer (extra 30\$) Filet mignon Angus AAA grillé & sauce poivrade
& crevettes à l'huile d'ail infusée*

**

Assiette de fromage du Québec à partager

(Avec menu 4 services)

Tarte Tatin démente pour 2

Accompagnée de 2 cidres de glace 10 ans d'Intermiel

26\$

**** À commander en début de repas ****