

TABLE D'HÔTE

MENU 2 SERVICES (ENTRÉE - PLAT) | \$44.00

MENU 4 SERVICES (ENTRÉE - POTAGE - PLAT - FROMAGE) | \$52.00

AMUSE-BOUCHE OFFERT PAR LA MAISON

Baguette artisanale des 3 Galopains,
mousse de foie, cornichons & beurre

CORBEILLE DE PAIN SUPPLÉMENTAIRE + \$ 3

NOS ENTRÉES

ACCRAS DE MORUE & AÏOLI À L'ANETH

MILLES FEUILLES AU CRUDO DE THON ROUGE, CRÈME SURE À LA LIME

POIREAUX VINAIGRETTE & FLOCONS DE PISTACHES

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE & ANETH, CÉLERI RÉMOULADE

COCOTTE FEUILLETÉ D'ESCARGOTS, CRÈME D'AIL & CHAMPIGNONS + \$ 6

TARTARE DE BETTERAVES MARINÉES, NOIX & CHÈVRE

RIS DE VEAU, SAUCE AU FOIE GRAS, CHAMPIGNONS & TRUFFE +\$ 8.5

CARPACCIO DE BOEUF ANGUS, MAYO TRUFFÉE, GRAINS DE MOUTARDE
& PARMESAN

ROMAINE GRILLÉE FAÇON CÉSAR, BACON DU RANG 4

FOIE GRAS DE CANARD DU QUÉBEC AU TORCHON, BRIOCHE DES 3
GALOPAINS GRILLÉE, CAMEL SALÉ & CHUTNEY DE POMMES +\$ 20

Suggestion d'accompagnement du foie gras : verre de Sauternes
Bastor Lamontagne 2019 + \$ 16

POTAGE AUX LÉGUMES DE SAISON (MENU 4 SERVICES)

NOS PLATS

LES CLASSIQUES

ROGNON DE VEAU & CRÈME MOUTARDE À L'ANCIENNE

CERVELLE DE VEAU & BEURRE NOISETTE

TARTE FEUILLETÉE AU BOUDIN NOIR, CHÈVRE, POMMES & OIGNONS FONFANTS

POISSONS & CRUSTACÉS

SAUMON POÊLÉ, PESTO & TOMATES CONFITES

MORUE D'ISLANDE AU MISO, ÉRABLE & SOJA, LÉGUMES FONDANTS + \$ 8

RAVIOLES DE HOMARD, CRÈME D'AIL & FEMOUIL CONFIT + \$ 8

CREVETTES SAUVAGES MIRABEL, ORZO AU CHIMICHURRI & CHORIZO DU RANG 4 + \$ 10

VIANDES

ROULADE DE VEAU AUX ASPERGES & FROMAGE, SAUCE FAÇON CORDON BLEU

TOMAHAWK DE PORC DU QUÉBEC SUR LE GRILL, SAUCE DIJON & ÉRABLE

PAPPARDELLE AU JARRET D'AGNEAU CONFIT, ROQUETTE & PARMESAN

CONFIT DE CANARD, POMME PURÉE & CRÈME MOUTARDE & THYM

ÉVENTAIL DE MARGRET DE CANARD, GASTRIQUE AUX FRAMBOISES

STEAK D'ONGLET 1855 GRILLÉ, COMPOTE D'OIGNONS, FRITES & MAYO MAISON + \$ 8

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE MOUTARDE, CHIMUCHURRI + \$ 16

BAVETTE DE BISON, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES & MAYO MAISON + \$ 9

FILET MIGNON AAA (70Z) SUR LE GRILL & SAUCE BORDELAISE + \$ 30

VÉGÉTARIEN

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, PESTO, ROQUETTE, AMANDES RÔTIÉS

UNE GÂTERIE! FRITES MAISON & MAYO TRUFFÉE + \$ 6

FOIE GRAS ROUGIÉ POÊLÉ + \$ 18

ASSIETTE DE FROMAGE AVEC MENU 4 SERVICES

NOTRE DESSERT INCONTOURNABLE

TARTE TATIN AUX POMMES + 2 CIDRES DES GLACES (2 PERS.)

Caramel au beurre & à la fleur de sel, glace à la vanille

+ \$ 26

À commander en début de repas, 1h de cuisson

MENU DÉGUSTATION

- VOYAGE CULINAIRE AUTOUR DU FOIE GRAS -

AMUSE-BOUCHE

BAGUETTE ARTISANALE, MOUSSE DE FOIE,
CORNICHONS & BEURRE

PREMIÈRE ENTRÉE

POMME DE RIS DE VEAU, SAUCE FOIE GRAS,
CHAMPIGNONS & TRUFFES

DEUXIÈME ENTRÉE

FOIE GRAS AU TORCHON, CHUTNEY DE POMMES,
BRIOCHE ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ

PLAT PRINCIPAL

MÉDAILLON DE CERF DES APPALACHES, FOIE GRAS
POÊLÉ, SAUCE POIVRADE, LÉGUME DE SAISON

DESSERT

TARTE TATIN AUX POIRES & FOIE GRAS + 2 CIDRES
DE GLACE D'INTERMIEL

MENU POUR 2 PERS.

\$ 169

ACCORD METS & VINS (PAR PERS.)

+ \$ 32