

TABLE D'HÔTE

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

MENU 4 SERVICES (ENTRÉE - POTAGE - PLAT - FROMAGE) | \$54.00

AMUSE-BOUCHE OFFERT PAR LA MAISON

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

CORBEILLE DE PAIN SUPPLÉMENTAIRE + \$ 3

NOS ENTRÉES

ACCRAIS 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, CARAMEL 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 POÊLÉE, BEURRE NOISETTE CÂPRES & CITRON

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

POISSONS & CRUSTACÉS

FILET DE SAUMON POÊLÉ, CRÈME DE PESTO & TOMATES

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

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

PAPPARDELLE AU JARRET D'AGNEAU CONFIT, ROQUETTE & PARMESAN

ÉVENTAIL DE MARGRET DE CANARD, GASTRIQUE AUX FRAMBOISES

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

CUISSE DE CANARD CONFITE & SAUCE POIVRADE

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

BAVETTE DE BISON GRILLÉE, TOMATES & ÉCHALOTTES CONFITES + \$9
FRITES & MAYO MAISON

FILET MIGNON ANGUS AAA GRILLÉ, POMME PURÉE & SAUCE BORDELAISE + \$ 30

VÉGÉTARIEN

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, PESTO, ROQUETTE, AMANDES RÔTIES

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

FOIE GRAS ROUGIÉ POÊLÉ + \$18

ASSIETTE DE FROMAGE (AVEC MENU 4 SERVICES)

NOTRE DESSERT INCONTOURNABLE POUR 2

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

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

+ \$28

À commander en début de repas, 1h de cuisson