

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

ACCRA DE MORUE, CRÈME SÛRE À LA LIME & ANETH, CONDIMENTS

RAVIOLES DE CANARD DE ST-APOLLINAIRE, SAUCE CRÈME VIN ROUGE

ROSACE DE SAUMON GRAVLAX & POIREAUX VINAIGRETTE

AUMÔNIÈRE CROUSTILLANTE DE BOUDIN NOIR & POMMES,
COMPOTE D'OIGNONS & MOUTARDE

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

TARTARE DE BETTERAVES MARINÉES, NOIX & CHÈVRE

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

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

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

LA VIE EST BELLE!

FRITES MAISON & MAYO TRUFFÉE	+ \$6
FOIE GRAS POÊLÉ	+ \$18
CREVETTES SAUVAGES À L'HUILE D'AIL	+ \$10

LES CLASSIQUES

ROGNON DE VEAU & CRÈME MOUTARDE À L'ANCIENNE

FOIE DE BOEUF WAGYU DU QUÉBEC, TOMBÉE D'OIGNONS & BACON DU RANG 4 + \$10

PARMENTIER DE BOUDIN NOIR, OIGNONS FONDANTS & CHÈVRE

CERVELLE DE VEAU POÊLÉE, BEURRE NOISETTE CÂPRES & CITRON

POISSONS & CRUSTACÉS

NOUVEL ARRIVAGE DU MARCHÉ prix du marché

SAUMON AU MISO, ÉRABLE & SOJA CUIT AU FOUR SUR LÉGUMES FONDANTS

RAVIOLES DE HOMARD, CRÈME D'AIL & FENOUIL CONFIT + \$9

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER & CREVETTES SAUVAGES MIRABEL + \$10

VIANDES

BOEUF BOURGUIGNON DU PATRON & POMME PURÉE AU BEURRE

PAPPARDELLE AU JARRET D'AGNEAU CONFIT, ROQUETTE & PARMESAN

ÉVENTAIL DE MARGRET DE CANARD, GASTRIQUE AUX FRAMBOISES

BAVETTE DE BISON GRILLÉE, SAUCE AU POIVRE, FRITES & MAYO MAISON + \$9

CUISSE DE CANARD DE ST-APOLLINAIRE CONFIT, POMME PURÉE AU BEURRE

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

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE, CHIMICHURRI & TOMATES CONFITES + \$16

FILET MIGNON AAA GRILLÉ, SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES + \$ 30

VÉGÉTARIEN

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, PESTO, ROQUETTE, AMANDES RÔTIES

ASSIETTE DE FROMAGE À PARTAGER (MENU 4 SERVICES)

FRUITS, NOIX & CROUTONS AU LEVAIN

NOTRE DESSERT INCONTOURNABLE POUR 2

TARTE TATIN AUX POMMES + 2 CIDRES DES GLACES (2 PERS.) + \$28
Caramel au beurre & à la fleur de sel, glace à la vanille

À commander en début de repas, 1h de cuisson