

Semaine des Restaurants



24 au 30 avril 2017

Déjeuner / Lunch

De 11h30 à 14h00 / *From 11 :30 am to 2 :00 pm*



Soupe de panais rôtis à l'érable et chips de prosciutto

Maple roasted parsnip soup with prosciutto chips

Ou/or

**Salade "Alice" au confit de canard, poires séchées, noix de Grenoble
et son œuf poché, vinaigrette de Xérès**

*"Alice" salad with duck confit, dried pears, roasted walnuts
And poached egg, Xérès dressing*



**Filet de vivaneau poêlé au pesto de roquette, purée de cèleri rave
et compote de tomates séchées au basilic**

*Pan-fried red snapper with arugula pesto, mashed celery root,
basil sun-dried tomato sauce*

Ou/or

**Gnocchi au fromage ricotta, beurre de sauge et champignons,
lardons de pancetta croustillant**

Ricotta cheese Gnocchi, sage butter and mushroom sauce with crispy pancetta lardons



Tartelette au poire Bourdaloue

Pear Bourdaloue pie

Ou

Mousse au chocolat blanc

White chocolate mousse



Café, thé ou tisanes

Coffee, tea or herbal teas

25 \$ par personne / *per person*

Taxes et service en sus /
Taxes and gratuity not included

Semaine des Restaurants



24 au 30 avril 2017

Dîner / Dinner

De 17h00 à 22h00 / *From 5 :00 pm to 10 :00 pm*



Chaudrée de maïs et salpicon de chorizo

Corn chowder and salpicon de chorizo

Ou/or

Gravlax de saumon à l'aneth parfumé au pastis, crème au mascarpone citronnée

Dilled salmon Gravlax infused with pastis and lemon mascarpone cream



Macreuse de bœuf braisé au vin rouge, pommes de terre parfumée à la truffe et légumes racines

Red wine braised beef shoulder with truffle infused potatoes and root vegetables

Ou/or

Morue rôtie à la fleur de sel, fenouil confit, fumet de poisson et croûton à la rouille

Roasted flower salt cod, confit fennel, fish broth and rouille crouton



Crème brûlée à la vanille et sa biscotte aux amandes

Vanilla crème brûlée with almond biscotti

Ou/or

Tarte tatin caramélisé, sorbet à la griotte

Caramelized tarte tatin with sour cherry sorbet



Café, thé ou tisanes

Coffee, tea or herbal teas

35 \$ par personne / *per person*

Taxes et service en sus /
Taxes and gratuity not included