



Tableée d'automne

L'OUTAOUAIS AU MENU

59,00\$

CHOIX D'UNE (1) ENTRÉE, UN (1)
REPAS ET UN (1) DESSERT

ENTRÉES

Salade de choux de Bruxelles rôtis

edamames croustillants, noix caramélisées,
légumes grillés et vinaigrette à l'érable

Burrata aux saveurs d'automne

quartiers de courges rôties et érable épicé

Rillettes de saumon fumé

croûtons grillés et garnitures de saison

PLATS PRINCIPAUX

Joue de bœuf braisé

purée de panais et champignons Perle Noire Royale rôtis 

Gnocchis au canard confit

pleurotes sautées, purée d'ail confit et chips de prosciutto

Courge réconfortante farcie

lardons, oignons caramélisés, fromage de chèvre et fines herbes

DESSERT

Crème brûlée à la courge

Trio de profiteroles

Crème à l'érable, Gelée de pomme & Crème
aux épices de citrouille 

 OPTION VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE

PRODUITS LOCAUX

Champignons Kinoko – Champignons Perles Noires Royales et pleurote
Verger Croque-pomme – pommes et digestif
Courges & cie – courge
Paul le Gourmet – Joue de bœuf et canard confit



Autumn Feast

L'OUTAOUAIS AU MENU

59,00\$

CHOICE OF ONE (1) APPETIZER, ONE
(1) MAIN COURSE, AND ONE (1)
DESSERT

APPETIZERS

Roasted Brussels Sprout Salad

Crispy edamame, candied nuts,
grilled vegetables and maple vinaigrette

Autumn-Inspired Burrata

Roasted squash wedges and spiced maple syrup

Smoked Salmon Rillettes

Grilled crostini and seasonal garnishes

MAIN COURSES

Braised Beef Cheek

Parsnip purée and roasted Royal Black Pearl mushrooms 

Duck Confit Gnocchi

Sautéed oyster mushrooms, roasted garlic purée and crispy prosciutto

Comforting Stuffed Squash

Bacon lardons, caramelized onions, goat cheese and fresh herbs

DESSERTS

Squash Crème Brûlée

Trio of Profiteroles

Maple cream, apple jelly & pumpkin spice
cream 

 VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

LOCAL PRODUCTS

Champignons Kinoko – Royal Black Pearl mushrooms and oyster mushrooms

Verger Croque-pomme – Apples and digestif

Courges & cie – squashes

Paul le Gourmet – Beef cheek and duck confit