

**Montréal à Table 1<sup>er</sup> au 11 novembre 2018**  
**Table d'hôte 4 services à Partir de 43\$ / 4 Courses Menu From \$43**  
**Accords mets et vins 45\$ / Wine pairing \$45**

**1<sup>ère</sup> Entrées / 1<sup>st</sup> course**

**Velouté de Céleri-Rave, Lardons des Fermes Valens (Huntingdon) Caramélisés, Échalote Frite**  
*Celeriac velouté, Caramelized Bacon from Valens Farm (Huntingdon), Fried Shallot*

**Bisque de Homard de la Gaspésie, Caviar, Crème Fraiche, Pousse de Shiso des Fermes Urbaines Ô Plant (Mtl) (+5)**  
*Gaspesian Lobster Bisque, Caviar, Fresh Cream, Shiso Sprout from Urban Farms Ô Plant (Mtl) (+5)*

**France, Gaillac Les Greilles 2016, Domaine Causse Marines 3 oz**

**2<sup>e</sup> Entrées / 2<sup>nd</sup> course**

**Déclinaison de Carottes (rôtie au BBQ, en purée, lacto-fermentée) de la Ferme Cadet Roussel (Mont-St-Grégoire), Pousses de Coriandre, Katsobushi, Fleurs de Carotte Sauvage**  
*Cadet Roussel Farm (Mt-St-Grégoire) Carrot Medley (BBQ roasted, mashed, lacto-fermented), Coriander Sprout, Katsobushi, Wild Carrot Flowers*

**France, Vouvray Chenin Blanc, Tania & Vincent Carême 3 oz**

**Pogo de Canard de la Ferme Canard du Village (St-Pie), Moutarde Maison, Fleurs de Brassica**  
*Corn Duck from Canard du Village Farm (St-Pie), Homemade Mustard, Brassicas Flowers*

**Italie, Chianti Rufina 2015, Selvapiana 3 oz**

**Tartare de Bœuf, Truffe du Périgord, Poireaux Frits, Jaune d'œuf fermier de la Ferme Valens (Huntingdon), Cendre (+8)**  
*Beef Tartar, Perigord Black Truffle, Fried Leeks, Egg Yolk from Valens Farm (Huntingdon), Ashes (+8)*

**Italie, Chianti Rufina 2015, Selvapiana 3 oz**

**Escalope de Foie Gras Poêlée de Rougié (Cantons-de-l'Est), Pommes du Mont-St-Grégoire, Épices Boréales (+10)**  
*Pan-Seared Foie Gras from Rougié (Eastern Township), Mt St-Grégoire Apples, Boreal Spices (+10)*

**France, Cahors, Le Combal 2014, Domaine Cosse Maisonneuve 3 oz**

**Plats Principaux / Main Courses**

**Bolognese de Légumes, Spaghetti de Carotte, Pousse de Cerfeuil, Fromage Gré-des-Champs (St-Jean-sur-Richelieu)**  
*Vegetable Bolognese, Spaghetti of Carrots, Chervil Sprout, Gré-des-Champs Cheese (St-Jean-sur-Richelieu)*

**France, Chinon Expression 2015, Pascal et Alain Lorieux 5 oz**

**Caille Rôtie de la Ferme Patrick Brodeur (Saint-François du Lac), Crème infusée au Foin, Rattes Poêlées, Poireaux frits**  
**(Sauce Foie Gras en Extra +4)**

*Roasted Quail from Patrick Brodeur Farm (Saint-François du Lac), Hay-Infused Cream, Pan-Fried Fingerling Potatoes, Fried Leeks (Foie Gras Sauce +4)*

**Espagne, Navarre 2015, Emilio Valerio 5 oz**

**Agneau Mbakhar, Pois Vert, Citron Confit, Shiso Pourpre de Fleur En Bouche (Bedford). (+8)**  
*Mbakhar Lamb, Green Peas, Candied Lemon, Purple Shiso from Fleur En Bouche (Bedford). (+8)*

**Californie, Syrah Côte de l'Ouest 2013, Terre Rouge 5 oz**

## Desserts / Desserts

**S'Mores, guimauve, chocolat Manjari, biscuit graham**  
S'Mores, marshmallow, Manjari chocolate, graham tile

### Banyuls Reserva Domaine de la Tour Vieille 2 oz

**Croustade aux Pommes, Glace aux McIntosh du Mont St-Grégoire, Avoine, Nard de Pinède.**  
Apple Crumble, McIntosh from Mont-St-Grégoire Ice Cream, Oat, Pine Forest Nard.

### Hongrie, Tokaj-Hegyalja, Vendanges Tardives 2015 2 oz

**Duo de Fromages Québécois, Beurre Noisette, Miel de Fleurs Sauvages & Pollen de Miels d'Anicet (Ferme-Neuve), Pain Maison**  
**(+4, ou +16 service extra)**

Quebec Cheeses Duet, Brown Butter, Wild Flower Honey & Pollen from Les Miels d'Anicet (Ferme-Neuve), Homemade Bread  
(+4 or +16 extra course)

### Québec, Franklin, Cidre de Glace Entre Pierre & Terre 2 oz