

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

**Composez vous même votre menu pour 29.95\$/pers. en choisissant :
1 entrée, 2 salades, 2 plats, 1 fromage et dessert**

Les entrées

- ❖ Terrine en trois saveurs : Pétoncles au Ricard, crevettes aux confits de tomates, épinards, et noix de muscade
- ❖ Variété de Charcuteries et Pâtés de nos régions, condiments assortis
- ❖ Roulade de saumon fumé à froid, rémoulade d'artichaut et pommes « Granny Smith » aux herbes folles
- ❖ Verrine de brouillade d'œufs, fondant de chèvre, concassé de tomates, pommes de terre bleues et crevettes cajun acidulé.
- ❖ Rouleau printanier « Fusion d'orient » au canard confit Hoisin, Kimchi, légumes croquant, basilic et menthe.
- ❖ « Sashimi Variés » (ceviche de pétoncles, crevettes vapeur, bœuf sésame et canard laqué au Saké et gingembre

Les salades

- ❖ Poivrons fondants trois couleurs au paprika fumé
- ❖ Légumes racines aux parfums de citronnelle
- ❖ Orzo et ratatouille, éclats aux deux zestes
- ❖ Artichauts, maïs, avocat, « haricot tortue », émulsion de citron et coriandre
- ❖ Pommes de terre ratte, oignons caramélisés au « Pesto d'aneth » et poivre concassé
- ❖ Couscous aux fruits séchés et agrumes
- ❖ Zucchini et raisins sultana au confit d'échalotes, infusion cari et lait de coco

Les plats principaux

- ❖ Suprême de volaille aux lardons, sauce crème citronnée
- ❖ Blanquette d'agneau flamande
- ❖ Longe de veau aux « Épices de Montréal », crémeuse de pleurotes.
- ❖ Filet de porc du Québec aux figues, sauce Whisky
- ❖ Longe de bœuf rôti, sauce au poivre vert
- ❖ Paupiette de Turbot, Tapenade de tomates séchées, sauce Dugleré
- ❖ Casserole de fruits de mer gratinés, sauce Thermidor
- ❖ Pavé de saumon glacé à l'érable, sauce Rougemont

Les fromages

- ❖ Miroir de fromages classiques, fruits frais et secs
- ❖ Carrousel de fromages fins du terroir et fruits de saison (+3\$)

Les douceurs

- ❖ Libre expression de notre Maître Pâtissier

514-727-0111