

**M
E
N
U

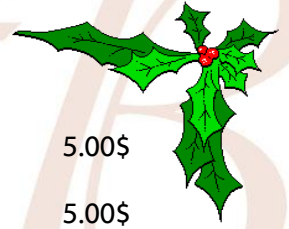
D
E

N
O
Ë
L

A

L
A

C
A
R
T
E**



LES SOUPES

Potage butternut et cresson	5.00\$
Bicolore de velouté petits pois et poivrons rouges en coulis	5.00\$
Bisque de crevettes relevée d'une larme de Cognac et brindille d'aneth fraîche	5.00\$
Velouté de bette à carde, crème double de yuzu et sésame	5.00\$

POUR AIGUISER VOS PAPILLES

ENTRÉES FROIDES

Pressé de légumes multicolores, micro mesclun fleurie	6.50\$
Moelleux de faisane et fromage de chèvre crémeux, salpicon de petits fruits (grands croûtons)	8.50\$
Tartare de saumon frais et fumé sur mousseline de panais, croquant de petits légumes au caviar de Mujjold	7.50\$
Pressé de foie gras au sumac et Madère, chutney de raisins et marrons	11.00\$
Tataki de bœuf Angus, concassé de 5 poivres, sirop d'érable et petits fruits	11.25\$

ENTRÉES CHAUDES

Aumônière de chèvre, compotée d'airelles et pesto de basilic sur nid de verdure	7.50\$
Croustillant forestier de champignons sauvage, demi- glace à l'ail confit	9.80\$
Délice fondant de salmi d'agneau en cocotte et petits fleurons	11.50\$



Francis Beaulieu

www.francisbeaulieutraiteur.com

**M
E
N
U

D
E
N
O
Ë
L

A
L
A
C
A
R
T
E**



PLATS PRINCIPAUX

Traditionnel tourte des rois maison, et son lit de verdure	15\$
Poitrine de volaille rôtie au calvados et pommes	18\$
Pavé de colin poché au Chardonnay, effiloché de légumes de saison	21\$
Râble de lapin au jambon de parme, duxelles de champignons et dattes, sauce au crémant de pommes	22\$
Carré d'agneau en croûte d'épices, jus court à l'essence d'arabica	26\$
Filet de bœuf triple A, sauce demi- glace parfumée au whisky	28\$
Carré de petit veau de lait aux épices orientales, réduction aux saveurs de truffes	30\$
Mariage de St-Jacques et homard en coquille, émulsion de Vouvray	34\$

LES FROMAGES

Carrousel de fromage du Québec et cueillette d'herbettes fraîches	9\$
Tulipe de tête de moine, compotée d'échalotes, bleuets et xérès avec petit pain craquant	8.50\$

LES DESSERTS

Charlottine aux poires et chocolat	5.00\$
Biscuit madeleine, crème légère au citron	6.00\$
Macaron géant, ganache au thé fruité et framboises	7.00\$
Dôme mascarpone et chocolat	7.00\$
Délice de St-Laurent à l'érable et mousse de pommes	8.00\$



Francis Beaulieu

www.francisbeaulieutraiteur.com