

Tbsp.

MENU GROUPE 70

ENTRÉES

Cappuccino de Topinambours

Velouté de topinambours accompagné de chips
croustillantes de topinambours, de focaccia maison

ou La César

Sucrine avec sauce César, copeaux de Louis d'Or
affiné, bacon croustillant, croûtons maison

PLATS

Aumônière de Chou & Pomme Verte

Tombée de choux de Bruxelles à la baie de genièvre,
bouillon végétal réduit, pomme verte

ou Cannelloni de Crevette Nordique & Morue

Cannelloni farcis d'une mousseline de crevette
nordique et de morue, bisque de homard infusée au
thé du Labrador, éclats de citron confit

ou Lagane & Bœuf Braisé

Lagane maison, effiloché de bœuf braisé à la ricotta,
jus de betteraves, lamelles de betteraves, copeaux
de parmesan

ou Contre filet de bœuf (+10\$)

Beurre aux herbes, frites, salade

DESSERTS

Agrumes

Mousse coco, compoté aux agrumes, biscuit
moelleux sans gluten, sorbet rafraîchissant aux
agrumes

Tbsp.

GROUP MENU 70

STARTERS

Jerusalem Artichoke Cappuccino

Velvety Jerusalem artichoke soup served with crispy artichoke chips, freshly baked house focaccia

or Caesar

Baby romaine lettuce with Caesar dressing, aged Louis d'Or cheese shavings, crispy bacon, and housemade croutons

MAINS

Cabbage & Green Apple Aumonière

Brussels sprouts sautéed with juniper berry, reduced vegetable broth, green apple

or Nordic Shrimp & Cod Cannelloni

Cannelloni filled with a fine mousse of Nordic shrimp and cod, lobster bisque infused with Labrador tea, candied lemon zest

or Braised Beef Lagane

House-made lagane pasta, shredded braised beef with ricotta, beet jus, beet slices, aged parmesan shavings

or Striploin Beef (+10\$)

Herb butter, fries, salad

DESSERT

Agrumes

Coconut mousse, citrus compote, gluten-free soft biscuit, refreshing citrus sorbet

Prices are before taxes and service. A service charge will be added for tables of 8 or more.

Tbsp.

MENU GROUPE

80

ENTRÉES

Tartare de Bœuf

Échalotes, mayonnaise à la truffe, graines de moutarde fumées, parmesan

ou Gravlax de Morue & Consommé à la Comptonie Voyageuse

Carpaccio de gravlax de morue, fumet brûlé-clarifié, salsifis, oignons marinés

TROU NORMAND

Annoncé à la voix

PLATS

Lagane & Bœuf Braisé

Lagane maison, effiloché de bœuf braisé à la ricotta, jus de betteraves, lamelles de betteraves, copeaux de parmesan

ou Flétan Poché au Lait d'Avoine

Filet de flétan délicatement poché au lait d'avoine, persillade de champignons, tuile de riz aux champignons, caramel de champignons

ou Aumônière de Chou & Pomme Verte

Tombée de choux de Bruxelles à la baie de genièvre, bouillon végétal réduit, pomme verte

ou Contre filet de bœuf (+10\$)

Beurre aux herbes, frites, salade

DESSERT

Le Cookie

Cookie au chocolat noir 64 %, crémeux au chocolat et à l'ail noir, crème glacée artisanale à l'ail noir - subtile et surprenante

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.

Tbsp.

GROUP MENU

80

STARTERS

Beef Tartare

Shallots, truffle mayonnaise, smoked mustard seeds,
parmesan

or Cod Gravlax & Sweet Gale Consommé

Cod Gravlax Carpaccio, Burnt-Clear Fish Broth,
Salsify, Pickled Onions

TROU NORMAND

Announced by your waiter

MAINS

Braised Beef Lagane

House-made lagane pasta, shredded braised beef
with ricotta, beet jus, beet slices, aged parmesan
shavings

or Oat Milk-Poached Halibut

Halibut fillet gently poached in oat milk, mushroom
persillade, mushroom rice tuile, mushroom caramel

or Cabbage & Green Apple Aumonière

Brussels sprouts sautéed with juniper berry, reduced
vegetable broth, green apple

or Striploin Beef (+10\$)

Herb butter, fries, salad

DESSERT

The Cookie

64% dark chocolate cookie, intense chocolate and
black garlic cremeux, artisanal black garlic ice cream -
subtle and intriguing

Prices are before taxes and service. A service charge will be added for
tables of 8 or more.

Tbsp.

MENU GROUPE 95

AMUSE BOUCHE
Annoncé à la voix

ENTRÉES

Tartare de Bœuf

Échalotes, mayonnaise à la truffe, graines de moutarde fumées, parmesan

ou Gravlax de Morue & Consommé à la Comptonie Voyageuse

Carpaccio de gravlax de morue, fumet brûlé-clarifié, salsifis, oignons marinés

TROU NORMAND

Annoncé à la voix

PLATS

Lagane & Bœuf Braisé

Lagane maison, effiloché de bœuf braisé à la ricotta, jus de betteraves, lamelles de betteraves, copeaux de parmesan

ou Flétan Poché au Lait d'Avoine

Filet de flétan délicatement poché au lait d'avoine, persillade de champignons, tuile de riz aux champignons, caramel de champignons

ou Aumônière de Chou & Pomme Verte

Tombée de choux de Bruxelles à la baie de genièvre, bouillon végétal réduit, pomme verte

ou Contre filet de bœuf (+10\$)

Beurre aux herbes, frites, salade

CHEESES PLATES

Announced by your waiter

DESSERT

Le Cookie

Cookie au chocolat noir 64 %, crémeux au chocolat et à l'ail noir, crème glacée artisanale à l'ail noir - subtile et surprenante

Prix hors taxes et hors service. Des frais de service seront ajoutés pour les tables de 8 personnes et plus.

Tbsp.

GROUP MENU

95

APPETIZER

Announced by your waiter

STARTERS

Beef Tartare

Shallots, truffle mayonnaise, smoked mustard seeds,
parmesan

or Cod Gravlax & Sweet Gale Consommé

Cod Gravlax Carpaccio, Burnt-Clear Fish Broth,
Salsify, Pickled Onions

TROU NORMAND

Announced by your waiter

MAINS

Braised Beef Lagane

House-made lagane pasta, shredded braised beef with ricotta,
beet jus, beet slices, aged parmesan shavings

or Oat Milk-Poached Halibut

Halibut fillet gently poached in oat milk, mushroom persillade,
mushroom rice tuile, mushroom caramel

or Cabbage & Green Apple Aumonière

Brussels sprouts sautéed with juniper berry, reduced vegetable
broth, green apple

or Striploin Beef (+10\$)

Herb butter, fries, salad

CHEESES PLATES

Announced by your waiter

DESSERT

The Cookie

64% dark chocolate cookie, intense chocolate and black garlic
cremeux, artisanal black garlic ice cream - subtle and intriguing

Prices are before taxes and service. A service charge will be added for
tables of 8 or more.