



# MENU MONTRÉAL EN LUMIÈRE

150\$

METS ET VINS / WINE PAIRING 65\$

## AMUSE-BOUCHE - APPETIZER

Caviar Calvisius, émulsion de pommes de terre Yukon, pomme gaufrette

*Calvisius caviar, Yukon potato emulsion, waffle potato chip*

## PREMIÈRE ENTRÉE - FIRST ENTREE

Foie gras de canard canadien au vin rouge, compoté de pomme au cidre des glaces

*Canadian duck foie gras with red wine, apple compote with ice cider*

## DEUXIÈME ENTRÉE - SECOND ENTREE

Coquilles Saint-Jacques en deux préparations crues et cuites, multicolore de carottes, condiment aux agrumes et kalamansi

*Scallops prepared two ways: raw and cooked, multicolored carrots, citrus and kalamansi condiment*

## PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

Filet de veau de lait du Québec, ravioles de sarrasin, champignons fumés au bois d'érable

*Quebec milk-fed veal filet, buckwheat ravioli, maple-wood-smoked mushrooms*

## DESSERT

Le surprenant vacherin framboise et betterave

*The surprising raspberry and beetroot vacherin*

-Chef Vincent Arnould et chef exécutif José Mettler-



Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus. Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes et plus.

*Our prices do not include taxes or service charges. 15% gratuity charge will automatically be added for groups of eight people and more.*