

MTL
àTABLE

31 OCT. - 17 NOV.

& KITCHEN GALERIE



MENU 4 SERVICES

65\$/personne.

PREMIER SERVICE

Tartare de bœuf, huile de truffe, pommes de terre frites
de *Patate Passion*

OU

Tataki d'espadon, gel de citronnelle, purée de poireaux,
dashi à l'artichaut de chez Birri, poireau frit

OU

Purée de chou-fleur à l'encre de seiche, chou-fleur grillé,
vinaigrette au miso, huile de chou-fleur, fleurons au wasabi

DEUXIÈME SERVICE

Parfait de foie gras, gel de pomme, oignon caramélisé

OU

Gratin dauphinois avec pommes de terre, polenta au
cheddar de L'Isle-aux-Grues, poudre d'oignon brûlé,
croustillant de champignons

TROISIÈME SERVICE

Gnocchis à la ricotta, sauce crémeuse à l'ail, tomates cerises, roquette

OU

Joue de porc braisée, sauce forestière avec champignons du
Québec, purée de carottes, chou romanesco,
chips de topinambour

OU

Aile de raie, beurre noir aux câpres, citron confit,
purée de céleri-rave du Québec, bok choy, rémoulade

QUATRIÈME SERVICE

Barre chocolatée, crèmeux au chocolat, chantilly au caramel salé,
gel de framboises

OU

Cannoli, mascarpone à la lime, argousier