



à table

Hmm...

Miam

Wows!



**TABLES  
D'HÔTE**  
trois services

30\$

45\$

70\$

**Du 27 mars au 13 avril 2025**



Table d'hôte à 70 \$/personne

**ENTRÉE (1 choix)**

**CREVETTES**

Crevettes flambées au spiritueux d'agave Comont, sauce au beurre à l'indienne et crème de maïs, pain naan maison, salade de courgettes en sauce raita et huile coriandre

OU

**PIEUVRE**

Pieuvre dans un bouillon miso et champignons, pleurotes Champimignons confites au gochujang, noix de cajou au sirop de bouleau Gourmet sauvage et chips de topinambour

**REPAS (1 choix)**

**BISON**

Steak de bison et pesto de noyer noir Au jardin des noix, poêlée de choux de Bruxelles et abricots, sauce moutarde, glace de veau et morilles Champimignons, crostini à la duxelles de champignons et pomme de terre aligot au fromage à poutine

OU

**JOUE DE BOEUF**

Jus de braisage à la bière noire & Amernoir, purée de courge poivrée, tranche de flanc de porc frit et embeurré de chou caramélisé

**DESSERT (1 choix)**

**GÂTEAU AU TROIS LAITS**

Gâteau "très leches" au chocolat, coulis de framboises, compote de bananes et noix de cajou au sirop de bouleau Gourmet sauvage

ou

**RED VELVET DÉCONSTRUIT**

Ricotta maison fouettée au chocolat noir et champignons déshydratés Champimignons, tuile de noisette Vergers le Clan, et champignons. Salsa de betteraves Ferme Cousineau acidulée au pamplemousse & balsamique blanc et butterscotch maison à la betterave et pamplemousse



tmatable.com



**Merci à nos partenaires!**

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

