

# Menu 3 services

**65\$ par personnes**

## Accord met vins

3 verres 45 / 3 demi verres 30

**6 huîtres sur glace, mignonette du moment et citron / Extra 22\$**

\*\*\*\*\*

### 1e service

**Asperges grillées de la Sublime asperge**

Sauce chien , mozzarella di bufala

**ou**

**Croquette de canard confit**

Chèvre, aneth, truffe et vinaigrette à la carotte

### 2e service

**Gnocchis aux asperges et morilles**

Sauce crémeuse citronnée avec estragon

**ou**

**Onglet de boeuf de pâturage**

Frites-mayo, sauce au vin rouge

**ou**

**Morue d'Islande**

Purée de fenouil, carotte, courgette, jus de volaille au parmesan et sauge, rouille au safran

### 3e service

**Gâteau au fromage déconstruit aux fraises**

Gelée de fraise et foin d'odeur, crémeux au biscuit Graham, mousse de fromage à la crème

\*\*\* Afin de mieux vous servir, informez-nous de toute allergie ou intolérance alimentaire

# Rose Ross

## ENTRÉES

### 6 huîtres sur glace 22

Mignonnette du moment et citron

### Asperges grillées de la Sublime asperge 18

Sauce chien , mozzarella di bufala

### Asperges et homard de Gaspésie 27

Vinaigrette au jus de homard+curry et kéfir

### Fleur de courgettes tempura 20

Farci à la ricotta, champignon, thym citron, coulis de poivron et parmesan

### Demi poulet de Cornouaille grillé au hibachi 22

Salsa verde (tomatillos, coriandre, avocat...) oignon vert grillé, tomates cerise et huile de chili

### Escargots à la provençale 16

Beurre, basilic, ail, tomate confite et baguette

### Croquette de canard confit 18

Chèvre, aneth, truffe et vinaigrette à la carotte

### Entremet 7

Granité "aperol sour" aux fraises, gin

## Accord met vins

3 verres **45** / 3 demi verres **30**

## PLATS PRINCIPAUX

### Onglet de boeuf de pâturage 39

Frites-mayo, sauce au vin rouge

### Morue d'Islande 39

Purée de fenouil, carotte, courgette, jus de volaille au parmesan et sauge, rouille au safran

### Gnocchis aux asperges et morilles 37

Sauce crémeuse citronnée avec estragon  
+ extra homard 12

### Agneau de Kamouraska 39

Braisé puis pressé, jus de cuisson, pistaches et oignon cipollini, pomme de terre ratte en persillade, hollandaise, croustillant de feuille de brick

### Pétoncles des Îles de la Madeleine 49

Hollandaise miso-beurre noisette, morilles , artichauts, navets Tokyo et petits pois frais

### Frites et mayo 7

### Baguette et beurre 4

### Assiette de fromage du Québec 16

\*\*\* Afin de mieux vous servir, informez-nous de toute allergie ou intolérance alimentaire