

Rose Ross

ENTRÉES

6 huîtres, mignonette et citron PM

Acras de morue 16

shishito tempura, coriandre, émulsion de poivron jaune

Salade de haricots verts 17

Mozzarella di Buffala frite, pêche compressée, mayonnaise au citron confit

Fleurs de courgette en panure légère 21

Farcies à la ricotta, cheddar fort, bette à carde, noix et citron, coulis de poivron rouge et pollen de fenouil

Tomates ancestrales 21

Crevettes nordiques, mousse de fines herbes, fraises, mayonnaise et tuile de pain

Escargots sautés au pastis, beurre à l'ail 15

Tartare de boeuf de pâturage 22

Truffe noire, noisettes et chips maison

Entremet du jour 7

Accord de vins

3 verres **42** / 3 demi verres **29**

PLATS PRINCIPAUX

DES CHANTERELLES !

Gnocchis aux chanterelles 32

Gnocchis de pomme de terre et parmesan, sauce crème au citron, chanterelle, pâtisson, maïs, jeune kale et aneth

+ **Extra homard** 11

Demi Cornouailles et chanterelles 34

millefeuille de pdt au gras de canard et cheddar, chou vert braisé et carottes, beurre blanc au kalamansi et jus de volaille

Onglet de bœuf de pâturage 38

Grillé sur le hibachi, sauce béarnaise, frites et mayo

Morue croûte d'herbes 38

Ragoût de haricots, légumes de saison, sauce "bouillabaisse", caramel de homard et fenouil croquant

Boudin et pétoncles des îles 37

Purée de carottes au curry rouge, pois sucré, basilic, menthe et huile de chili à la sichuanaise

Tian d'agneau de Kamouraska 38

Épaule d'agneau braisée, courgette, aubergine, pomme de terre nouvelle, tomate confite, coulis de poivron rouge, thym et romarin

Frites + Mayo 7

Baguette + Beurre 4

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

TABLE D'HÔTE

Menu 4 services 70

Accord de vins 3 verres / 3 demi verres 42/29

6 huîtres, mignonette et citron / extra PM

Amuse bouche

Salade de haricots verts

Mozzarella di Buffala frite, pêche compressée, mayonnaise au citron confit

ou

Tomates ancestrales

Crevettes nordiques, mousse de fines herbes, fraise, mayonnaise et tuile de pain

Entremet du jour / extra 7\$

Gnocchis aux chanterelles

Gnocchis de pomme de terre et parmesan, sauce crème au citron, chanterelle, pâtisson, maïs,

jeune kale et aneth

+ Extra homard 11

ou

Morue croûte d'herbes

Ragoût de haricots, légumes de saison, sauce "bouillabaisse", caramel de homard et fenouil croquant

ou

Onglet de bœuf de pâturage

Grillé sur le hibachi, sauce béarnaise, frites et mayo

Fromages du Qc (60g) / extra 16\$

Pâte de coing + Baguette

Panna cotta au chocolat

Framboise du Québec, granola amande et coco

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