

Rose Ross

ENTRÉES

6 Huîtres + mignonette et citron 20

Pétoncles de Nouvelle-Écosse poêlés 26
purée de chou-fleur, beurre noisette, ponzu, gel citron-yuzu
et huile de lime kaffir

Velouté de carottes à l'orange 15
crème fouettée aux noisettes, pesto de fanes de carottes
et petit pain maison à la cameline

Salade gourmande 24
copeaux de foie gras, poire, laitues d'hiver, vinaigrette
tahini et érable, noix de Grenoble caramélisées, chips de
topinambour

Choux de Bruxelles 15
sauce Rose Ross, coriandre, cari

Escargots sautés au pastis, beurre à l'ail 15

Entremet 7

Granité au vin rouge du Beaujolais
Crème de cassis de l'Île d'Orléans

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchi aux champignons 29
sauce crémeuse au vin blanc et parmesan, courge,
amaretti, sauge frite

Onglet de bœuf de pâturage 37
sauce vin rouge et porto à l'échalote, frites et mayo

Poisson du jour PM

Boudin et pétoncles 36
purée de carottes au curry rouge, petits pois, basilic,
menthe et huile de chili à la sichuanaise

Crêpinette de veau de grain du Québec 38
ris de veau, chou braisé, oignons cipollini et gremolata

Frites + mayo 6,75

Pain de chez Toledo + beurre 3.50

Accord de vins

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

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

TABLE D'HÔTE

Menu 4 services / 68

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

6 huîtres / extra 20\$

Poireaux vinaigrette à la truffe et pistache

mozzarella di Bufala frite

Velouté de carottes à l'orange

crème fouettée aux noisettes, pesto de fanes de carottes et petit pain maison à la cameline

ou

Choux de Bruxelles

Sauce Rose Ross, coriandre, cari

Entremet / extra 7\$

Granité au vin rouge du Beaujolais

Crème de cassis de l'Île d'Orléans

Gnocchis aux champignons et courge

sauce crémeuse au vin blanc, chapelure de biscuit amaretti

ou

Doré de lac poêlé et crevettes nordiques

dashi vert aux herbes et yuzu, lentilles beluga, céleri-rave et brocolini

ou

Crêpinette de veau de grain du Québec

ris de veau, chou braisé, oignons cipollini et gremolata

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

pâte de coing + pain Toledo

Poire pochée façon Belle-Hélène

glace maison au chocolat blanc et poivre sauvage, sauce chocolat noir et crunch cacao

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