

OLD MONTREAL'S

Happening

GOURMAND
DU VIEUX-MONTRÉAL

5^e édition

MENU À 27\$

LES ENTRÉES / STARTERS

VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE

poires caramélisées, cipollinis frits
Butternut squash soup, caramelised pears, fried cipollinis

ou/or

VOL AU VENT DE BOUDIN NOIR

mousseline de Cortland, céleri-rémoulade
Blood sausage "vol-au-vent", Cortland purée, celery root remoulade

ou/or

TARTARE DE TRUITE

radis noirs, canneberge, mizuna
Trout tartar, black radishes, cranberry, mizuna

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

FILET DE BAR SAUVAGE

choux de Bruxelles et romanesco au bouillon de lime képhir
Wild bass fillet, Brussel sprouts and romanesco in kefir lime broth

ou/or

SUPRÊME DE POULET DE GRAIN

gnocchis aux épinards, shiitake, jus simple
Grain fed chicken supreme, spinach gnocchi, shiitake mushrooms, simple jus

ou/or

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉ À L'ANIS

lentilles Béluga et chorizo, gremolata à l'érable
Lamb shank braised with star anise, Beluga lentils with chorizo, maple gremolata

DESSERTS

GOURMAND AU CHOCOLAT

caramel d'érable et fleur de sel
Chocolate gourmand with maple caramel and fleur de sel

ou/or

PANNA COTTA RUBANÉ VANILLE-CAFÉ

croquant de noisette
Vanilla-coffee striped panna cotta, hazelnut crisp

OLD MONTREAL'S

Happening

GOURMAND
DU VIEUX-MONTRÉAL

5^e édition

MENU À 37\$

LES ENTRÉES / STARTERS

CRÈME DE CHOUX-FLEURS

lard fumé et cheddar de l'Île aux Grues
Cream of cauliflower, smoked lard, Île aux Grues cheddar

ou/or

PÉTONCLES PRINCESSE À L'EAU D'ORANGE SANGUINE

radis roses, huile de basilic
Princess scallops with blood orange water, pink radish, basil oil

ou/or

VERRINE DE FOIE DE VOLAILLE

gelée de cidre de glace, toasts de brioche
Poultry liver verrine, apple ice cider jelly, brioche toast

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSE

PAVÉ DE SAUMON BIOLOGIQUE

bok-choys, pleurotes, velouté de moutarde violette
Organic salmon pavé, bok-choy, oyster mushrooms, violet mustard velouté

ou/or

MAGRET DE CANARD

quinoa aux noisettes, rapinis, vinaigrette « brisée » à la baie de chicoutai
Duck magret, quinoa and hazelnuts, rapinis, chicoutai berry "broken" vinaigrette

ou/or

MÉDAILLON DE LONGE DE PORC NAGANO

bettes à carde, sauce à la pomme et camarine noire
Nagano pork medallion, swiss chard, apple and crowsberry sauce

DESSERTS

MOUSSE CHOCO-BLANC ET GELÉE EXOTIQUE

canneberges cristallisées
White chocolate mousse and exotic jelly, crystallised cranberry

ou/or

CRÈME BRULÉE AU MIEL ET À LA FLEUR DE THYM

Honey and thyme crème brûlée

VINS / WINES

ROUGE RED	V/G	Btl
Sterling Pinot Noir	8\$	37\$

BLANC WHITE	V/G	Btl
Sterling Chardonnay	8\$	37\$

STERLING
VINEYARDS