



*L'équipe du
Cellier du Roi vous souhaite la bienvenue.*

*The team of
Le Cellier du Roi welcomes you.*

***Laissez-vous tenter par la sélection de nos sommeliers
Treat yourself with our sommeliers' selection***

Accords mets & vins / Food and wine pairings

Élégance (3 verres / glasses) à 35,50\$

Prestige (5 verres / glasses) à 59,50\$

Menu Signature par Jérôme Ferrer

Cappuccino de homard à la purée de truffe
Our famous lobster cappuccino with truffle puree

~~~~~

Le foie gras au torchon et son caramel d'agrumes,  
petits pains briochés légèrement toastés  
Foie gras «au torchon», citrus caramel and brioche buns slightly toasted

~~~~~

Filet de cerf rossini, demi-glace aux fruits rouges
Rossini Deer tenderloin ,red fruits demi-glace
OU

Tagliatelle au homard et ris de veau, champignons sauvages
Lobster Tagliatelle and calf sweetbread, wild mushrooms

~~~~~

Chèvre Cendrillon au miel  
Cendrillon Goat cheese with honey

~~~~~

Mi-cuit de chocolat fondant en bouche,
éclats de meringue chantilly et petits fruits
Our molten chocolate cake, meringue flakes and berries

~~~~~

Prière à Sainte-Culpabilité  
Prayer to St. Culpability

**64.50\$**

## ***Table d'hôte du Soir***

### **Entrées**

Gratin de chèvre, poire pochée au sirop, noisettes,  
salade de mesclun, copeaux de jambon de bœuf maison

*Goat cheese Gratin, Poached pear in syrup, hazelnuts,  
Mesclun salad, homemade Beef ham shavings*

*Ou*

Tartare de truite saumonée, agrumes et avocat,  
salade de pousses, vinaigrette à l'orange

*Trout tartare, citrus and avocado, baby leaves salad, orange dressing*

*Ou*

Sauté de champignons sauvages, œuf poché,  
émulsion de vieux parmesan au siphon

*Sautéed wild mushrooms, poached egg, emulsified aged parmesan*

### **Plats principaux**

Filet de doré, écailles de chorizo et légumes, beurre blanc

*Walleye fillet, Chorizo and vegetables scales, white butter*

*Ou*

Risotto à l'encre de seiche, supions sautés à la provençale,  
ricotta maison au poivrons rouges grillés

*Cuttlefish ink risotto, Provençale sautéed baby squid, homemade grilled red peppers ricotta*

*Ou*

Jarret d'agneau confit à l'ail jus corsé au thym et romarin de notre potager

*Garlic Lamb Shank confit with thyme and rosemary juice from our garden*

### **Dessert**

Tartelette maison

Homemade tartlet

**39.50\$**

## ***Les entrées***

Tartare de cerf rouge, canneberges et échalotes frites

*Red deer tartar, cranberries and fried shallots*

**15\$**

Salade de jeunes pousses, copeaux de jambon de bœuf et parmesan

*Young shoots salad, Beef Ham Shavings and Parmesan*

**13\$**

Carpaccio de noix de pétoncle et thon,  
huile citronnée et crumble de pistaches

*Scallop and tuna carpaccio, lemon oil and pistachio crumble*

**15\$**

Sauté de champignons sauvages, œuf poché,  
émulsion de vieux parmesan au siphon

*Sautéed wild mushrooms, poached egg, emulsified aged parmesan*

**16\$**

Le foie gras au torchon et son caramel d'agrumes,  
petits pains briochés légèrement toastés

*Foie gras «au torchon», citrus caramel and brioche buns slightly toasted*

**18\$**

L'assiette de fromages d'ici

*Local cheeses platter*

**6.50\$** la coupe

## ***Les Plats***

Pavé de morue d'Islande poêlé,  
écrasé de pommes de terre ratte monté à l'huile d'olive,  
sauce vierge et émulsion de sauce hollandaise

*Pan seared Iceland cod fish,  
mashed potatoes with olive oil, virgin sauce and emulsified Hollandaise sauce*

**34\$**

Tagliatelle au homard et ris de veau, champignons sauvages  
Lobster Tagliatelle and calf sweetbread, wild mushrooms

**42\$**

Suprême de pintade de la ferme de M.Poutré, compotée de poires de  
Mont-St-Grégoire au bacon, hortillonnage de légumes

*M. Poutré's farm guinea fowl breast, bacon and pears from Mont St-Grégoire puree,  
sautéed vegetables*

**31\$**

Raviolis maison à la courge, sauce crémeuse, petits légumes,  
espuma de lait et vrille de pois

*Homemade butternut squash raviolis, sautéed vegetables, creamy sauce, snowpea tendrils*

**29\$**

Filet de cerf rossini, demi-glace aux fruits rouges

*Rossini Deer tenderloin, red fruits demi-glace*

**45\$**

Filet de bœuf et escalope de foie gras poêlé,  
jus à la truffe, gratin dauphinois

*Beef tenderloin with pan seared foie gras, truffle sauce,  
scaloped potatoes*

**46\$**

## ***Les desserts***

Mi-cuit au chocolat  
*Our chocolate molten cake*  
**11\$**

Crème brûlée au sucre d'érable  
*Maple sugar crème brûlée*  
**11\$**

Sélection de tarte fines maison, crème glacée  
*Variety of homemade tarts, ice cream*  
**11\$**

L'assiette de fromages d'ici  
*Local cheeses platter*  
**6.50\$** la coupe