



*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

~~~~~

Foie gras maison au crumble de pain d`épice  
Foie gras with Gingerbread crumble

~~~~~

Côte de veau de lait poêlée, mousseline de pommes de terre
au beurre noisette, sauce aux morilles
Pan seared milk-fed veal chop, Potatoes mousseline with hazelnut butter, Morels sauce

Ou

Risotto de homard, foie gras et huile de truffes
Lobster risotto, Foie gras and Truffle oil

~~~~~

Fromage  
Cheese

~~~~~

Tarte tatin déstructurée
Deconstructed Tatin Tart

~~~~~

Prière à Sainte-Culpabilité  
Prayer to St. Culpability

**64.50\$**

# ***Table d'hôte du Soir***

## **Entrées**

Tartare de cerf, canneberges séchées, copeaux de parmesan

*Deer tartar, Dried cranberries, Parmesan shavings*

*Ou*

Soupe à l'oignon, bière rousse et Zéphir

*Onion soup, Red Ale and Zephyr*

*Ou*

Feuilleté de cuisses de grenouille, blanc de poireaux et petits légumes

*Frog legs pastry, White of leeks and Small vegetables*

## **Plats principaux**

Longe de dos de morue,  
crumble de noisettes et chorizo, beurre blanc

*Cod loin, Hazelnuts and chorizo crumble, White butter*

*Ou*

Magret de canard du Lac Brome poêlé sur la fleur de sel,  
crème de cassis de L'Île d'Orléans

*Pan seared Lac Brome Duck breast on fleur de sel, Cassis cream from Île d'Orléans*

*Ou*

Risotto de courge musquée, noix de pin,  
chips de jambon de bœuf maison

*Butternut squash risotto, Pine nuts, Homemade beef ham chips*

## **Dessert**

Tartelette maison

*Homemade tartlet*

**42.50\$**

## ***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 Pistachios crumble*

**15\$**

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

*Sautéed wild mushrooms, Poached egg, Emulsified aged parmesan*

**16\$**

Foie gras maison au crumble de pain d'épice

*Foie gras with Gingerbread crumble*

**18\$**

## ***Les Plats***

Sole de Douvre poelée, beurre noisette

*Douvre sole saute meuniere*

**60\$**

Risotto de homard, foie gras et huile de truffes

*Lobster risotto, Foie gras and Truffle oil*

**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, Mont St-Grégoire's pears and bacon 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\$**

Côte de veau de lait poêlée, mousseline de pommes de terre  
au beurre noisette, sauce aux morilles

*Pan seared milk-fed veal chop, Potatoes mousseline with hazelnut butter, Morels sauce*

**45\$**

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

*Beef tenderloin with a slice of seared foie gras, Truffle juice,  
Gratin Dauphinois*

**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