



Le

CELLIER

— DU ROI —

Par  
JÉRÔME FERRER



## **Table d'hôte du midi**

**24,50\$**

### **Entrées**

Potage du moment

Ou

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

Ou

Sauté de champignons sauvages, œuf poché,  
émulsion de vieux parmesan au siphon  
(8\$ en sus)

ou

Tartare de truite saumonée, agrumes et avocat, salade de pousses  
(9\$ en sus)

## **Plats**

Cuisse de pintade confite, pois rôti, sauce aux cèpes

Ou

Chaudrée de poisson et fruits de mer, petits légumes

Ou

Risotto aux champignons sauvages

Ou

Poitrine de pintade de la ferme de M. Poutré, compotée de poires du Mont St-Grégoire et chip de bacon, hortillage de légumes  
(12\$ en sus)

Ou

Tagliatelle au homard et ris de veau, champignons sauvages  
(18\$ en sus)

## **Dessert**

Verrine du jour