



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 cerf canneberges séchées, copeaux de parmesan
(9\$ en sus)

Plats

Bavette de cerf et son jus de cuisson

Ou

Poisson du jour

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

Risotto de homard, foie gras et huile de truffe (18\$ en sus)

Dessert

Verrine du jour