

MTL
àTABLE

31 OCT. - 17 NOV.

Présenté par

**AMERICAN
EXPRESS**

une initiative de

**TOURISME /
MONTREAL**



Entrées

Soupe lentille corail, chou-fleur à l'indienne, raisin d'Ontario, coconut-sambal, foam de yaourt, menthe

Ceviche d'espadon, vinaigrette aux agrumes, riz collant, piment, maïs croustillant, jaune d'œuf à l'ail noir

Tarte fine de courge, Tomme des Desmoiselles, salade de butternut grillée, maïtaké, vinaigrette au verjus « Au Fil du Vent » et épinette, noisette

Tataki de cerf aux épices Boréales, sucrine grillée, sauce césar, pickle, chapelure de pain à l'ail et aux herbes fraîches (+6\$)

Plats

Tacos au tofu braisé aux épices, haricot romano, broccolini, ananas, maïs, lime, parmesan végane, chou nappa

Doré de lac, spätzel de courge, marron confit, estragon, champignons (+6\$)

Tartare de saumon, pickle de courge spaghetti, coriandre, pomme verte, patate douce frit

Cuisse d'agneau grillé, gnocchi de pomme de terre, poêlée de chou de Bruxelles, topinambour, merguez

Desserts

Sablé aux pommes confites « Vergers Multi-Pommes », crème chiboust à l'érable

Pain perdu, caramel de girofle, fleur de sel

Riz au lait, crumble d'avoine, pomme caramélisée

*Menu 3 services : 50\$ par personne
Association de vin disponible
Taxes et services en supplément*