

**MTL**  
**àTABLE**

2 - 16 NOV. 2017

Présenté par

**aeroplan**



Une initiative de / An initiative of : Tourisme Montréal

## **MENU MTL À TABLE**

**31\$**

### **LES ENTRÉES**

Paté en croûte, mousse de foie, cerf, sanglier, rillettes de porc, gelée de camérisés, assortiments maison de marinades de légumes du Québec.

**Ou**

Salade tiède de courges mixtes du Québec, vinaigrette aux arachides croquantes au miel d'Anicet d'automne et à la sauge

**Ou**

Soupe aux pois, pommes et lardons fumés, oreilles de crisse

### **LES PLATS**

Tourtière du Lac-Saint-Jean avec mélange de viandes de cerf et de porc, bleuets sauvages, servie avec ketchup maison aux tomates ancestrales à l'érable et au romarin

**Ou**

Ombre chevalier poêlé à l'unilatérale, myrika (myrthe du Québec) riz sauvage sur lit de tomates zebras avec salicornes et camérisés, gremolata au sarrasin avec quenouille fraîche, noix de noyer et épices du bas du fleuve

**Ou**

Ragout de pattes de cochon et sanglier à l'épinette, osso buco de sanglier, macédoine de légumes racines, pommes de terre, crostini de pain de campagne frotté à l'ail rôti

### **LES DESSERTS**

Croustade aux pommes, granola maison, crème glacée marbrée à l'érable, sucre à la crème

**Ou**

Tarte à la citrouille déstructurée avec citrouille rôtie, crumble de pâte sablée, meringue flambée parfumée à la citrouille, graines de citrouille au sel fumé

\*Le menu est sujet à changement.

\* Une option végétarienne est toujours disponible sur demande.