

# MONTRÉAL À TABLE

**31\$**

## ENTRÉES

### **Pâté en croûte**

Mousse de foie, cerf, sanglier, rillettes de porc, gelée de camérisés, assortiments 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

## **EXTRA**

### **6 Huitres (+18\$)**

Vinaigre de cidre de glace des Vergers de la Colline

### **Plateau de cochonnailles artisanales (+19\$)**

Saucisson sec à l'ail, saucisson sec au fromage de chèvre, assortiment de charcuteries maison et ses condiments.

### **Foie gras au torchon (+24\$)**

Foie gras au torchon au cidre de glace de la Cidrerie Milton et aux pommes du Québec, salade de mâche, vinaigrette au cidre de glace, gastrique de pommes, pain brioché

## PLATS

### **Tourtière du Lac Saint-Jean**

Mélange de viandes de cerf, de pintade et de porc, bleuets sauvages,  
Servie avec ketchup maison aux tomates ancestrales à l'érable et au romarin

 Accord de vin : PHENIX, RIVIÈRE DU CHÊNE, Maréchal Foch, Frontenac, Léon Millot, Marquette, Ste-Croix, St-Eustache, 2014 - 10\$\*

**Ou**

### **Omble Chevalier**


Omble chevalier poêlé à l'unilatérale, myrica (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.

 Accord de vin : MONESIME, VIGNOLE J.O MONPETIT & FILS, Vandal Cliche, Prairie-Star, St-Étienne-De-Beauharnois, 2016- 9\$\*

**Ou**

### **Ragoût de pattes de cochons**

Ragoût 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

 Accord de vin : CÔTE MONT-GALE, Marechal Foch, Lucie Kuhlmann, Brigham, 2015 - 10\$\*

**Ou**


### **Risotto végétarien aux saveurs du moment**

## 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

 Accord de vin : VIGNOLE LA MISSION, vendanges tardives, Vidal, Brigham, - 10 \$\*

### **Encore plus cochon : extra escalope de foie gras poêlé : 10\$**

Chez Ma Grosse Truie Chérie est fier de cuisiner exclusivement des produits du Québec et de partager son amour du fait maison.

\*Prix au verre. Accord du vin et menu sujets à changement.