MTL à TABLE

Présenté par

AMEX

le godot

MENU DÉGUSTATION 70$

AMUSE-BOUCHE

Compotée d'oignons, oignons fumées, consommé au cheddar vieilli
Onion compote, smoked onions, aged cheddar consommé
OU / OR
Ceviche de loup de mer, tomates fermentées, piment ají
Sea bass ceviche, fermented tomatoes, ají chili

ENTRÉE / APPETIZER

Ricotta végane à base de noix de cajou, tomates cerises anciennes, vinaigrette à l'ail noir, graines de cameline, réduction balsamique (végane)
Cashew-based vegan ricotta, heirloom cherry tomatoes, black garlic vinaigrette, camelina seeds, balsamic reduction (vegan)
OU / OR
Mousse de foie gras maison, pain brioché, camerise, sarrasin soufflé
House-made foie gras mousse, brioche bread, haskap berries, puffed buckwheat

PLAT / MAIN COURSE

Gnocchis de pommes de terre, purée de courge butternut du Québec, crème d'estragon, gambas
Potato gnocchi, Québec butternut squash purée, tarragon cream, king prawns
OU / OR
Faux-filet grillé au charbon de bois, déclinaison de champignons, queue de bœuf, jus de viande à l'oignon
Charcoal-grilled striploin, assortment of mushrooms, oxtail, onion-infused beef jus

DESSERT

Mousse au chocolat, praliné de noisette, sablé breton, sarrasin soufflé
Chocolate mousse, hazelnut praline, Breton shortbread, puffed buckwheat
OU / OR
Riz au lait, caramel au miso, vanille de Madagascar
Rice pudding, miso caramel, Madagascar vanilla

ACCORD METS ET VINS / WINE PAIRING 45$

en collaboration avec AIR CANADA

en association avec lightspeed