

# MTL àTABLE

OCTOBRE - NOVEMBRE

En collaboration avec les  
VINSALSACE

## *Table d'Hôte 35\$*

### *Entrée / Appetizer*

Foie gras traditionnel cuit au torchon, gelée de vin d'Alsace et confiture de bacon à l'érable.

Traditional foie gras wrapped in a cloth, Alsatian wine jelly and maple bacon jam.

Gnocchi de pomme de terre, jus corsé de veau, croustillant de jambon italien et fin parmesan, fumé instantanément au bois de cerisier.

Potato gnocchi, spicy veal sauce, crispy italian ham and fine parmesan cheese. Smoked instantly with cherry wood.

Soupe glacée de petit pois, mousse de chèvre, ail et fines herbes, pickles d'oignons rouges.

Glazed pea soup, fresh goat's cheese mousse, garlic and herbs, pickled red onions.

### *Plat / Main course*

Traditionnelles pâtes aux truffes flambées à la grappa dans la meule de parmesan.  
Cognac flambéed truffle pasta in a wheel of parmesan cheese.

Filet de boeuf au sautoir, jus de veau à la sauges, purée fine de pomme de terre à la Spinata (chorizo italien)

Pan-seared beef fillet, veal jus with sage sauce. Spianata fine potato purée (italian chorizo)

Cabillaud rôtie, fenouil con l'orange, légumes glacés et huile verte au basilic.

Roasted cod, candied fennel and orange, glazed vegetables and basil oil.

### *Dessert*

French toast kind of panettone, stracciatella ice cream and salt flower caramel.

Panettone façon pain perdu, crème glacée stracciatella et caramel à la fleur de sel.

Tiramisu with red berries and almond liqueur, roasted hazelnuts.

Véritable tiramisu aux fruits rouges et liqueur d'amande et noisettes torréfiées.