MTL à TABLE

Présenté par

AMEX

AU PETIT extra RESTAURANT - BISTRO

— Menu 4 services 70$ —

Premier service

⚜ Mousseline de foie de volaille, poire et cacao
Reuilly 2024 Pinot noir Domaine Dyckerhoff 13.95

⚜ Carpaccio de céleri-rave, verjus, caméline et maquereau fumé au foin (sans gluten)
Reuilly 2024 Sauvignon blanc Domaine Dyckerhoff 13.95

⚜ Croustillant de betterave, camerise et paneer de chèvre de la ferme du Système D
Savoie 2023 Mondeuse "Instant Présent" Domaine des Orchis 24.25

Deuxième service

⚜ Tarte à l'échalote, glace végétarienne à la carminée et crème fraîche
Roussette de Savoie 2023 Altesse "Quintessence" Domaine des Orchis 24

Feuilleté de crevettes, guacamole de pois verts, crème de fenouil grillé (sans gluten)
Igp d'Oc 2025 Viognier Château Jouclary 13.50

⚜ Boudin maison, purée de courge musquée et rémoulade de pomme
Côtes d'Auxerre 2023 Pinot noir « Côte d'or » Xavier Julien 15.25

Troisième service

⚜ Omble chevalier de la pisciculture Opercule, laque à la carotte, polenta, miel et safran du Québec, tomates confites et oseille (sans gluten)
Sancerre 2022 Sauvignon blanc "La marâtre" Domaine du Nozay 22.95

⚜ Échine de porcelet Gaspor, purée de chou-fleur au café, chou rouge braisé, champignons de saison (sans gluten)
Igp Côtes catalanes 2021 Syrah "Anatole" Domaine les Conques 14.50

⚜ Sacchetti aux poireaux fortifiés, beurre monté à la sauge, fromage Louis d'Or
Alsace 2022 Sylvaner "Meissenberg" Domaine Camille Braun 15

Quatrième service

⚜ Sablé à l'argousier, pistaches grillées et ganache au chocolat blanc
Cadillac 2019 Sémillon-Sauvignon-Muscadelle Château Peybrun 10.75

⚜ Pomme confite au sapin, glace vanille maison (sans gluten)
Grand Roussillon Grenache "Hors d'âge" "Barral" Domaine les Conques 17.95

Mille-feuille chocolat noisettes
Vin de liqueur Trousseau-Pinot noir "Carmina" Domaine Baud (10.75 cl) 15

In collaboration with AIR CANADA
In association with lightspeed