



# LES SOMMETS

## Menu du soir

### Entrées / Starters

**SOUPE OU SALADE VERTE**

*Soup or green salade*

7\$

**FEUILLETÉ DE LÉGUMES RACINES, CAMELINE ET PARMESAN**

*Root vegetable puff pastry, cameline and parmesan*

12\$

**SALADE DE FRUITS DE MER ET MOUSSELIN DE CAROTTE**

*Seafood salad and carrot mousseline*

13\$

**RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS, SAUCE PORTO À LA TRUFFLE**

*Sweetbread with mushrooms and truffled porto sauce*

14\$

**CARPACCIO DE BOEUF, PURÉE D'OIGNON CARAMILISÉ, TUILES DE PARMESAN, CHAMPIGNONS PICKLES, ROQUETTE ET CITRON**

*Beef carpaccio, caramelized onion purée, parmesan tiles, pickled mushrooms, arugula and lemon*

16\$  
+4\$ table d'hôte

**FOIE GRAS DE TORCHON AU CIDRE DE POMME, CRUMBLE DE BISCUIT GRAHAM ET COMPOTE DE POMME**

*Torchon foie gras with apple cider, Graham cracker crumble and apple sauce*

18\$  
+6\$ table d'hôte





# LES SOMMETS

## Menu du soir

### Plats principaux / Main Dishes

**RAVIOLIS À LA COURGE MUSQUÉE, LÉGUMES SAUTÉS,  
SAUCE AU BEURRE FUMÉ ET MOUSSEUX** **25\$**

*Butternut squash raviolis, sautéed vegetables, smoked butter and sparkling wine sauce*

**FILET DE PORC GRILLÉ ET BARDÉ DE BACON FUMÉ, COMPOTE  
DE PRUNE ET PORTO** **26\$**

*Grilled pork tenderloin wrapped with bacon, served with plum and porto sauce*

**THON ALBACORE MI-CUIT LAQUÉ À L'ÉRABLE ET TANDOORI,  
TAGINE DE LÉGUMES ET COUSCOUS** **28\$**

*Seared yellowfin tuna lacquered with maple syrup and tandoori spices, vegetable tagine and couscous*

**BAVETTE DE BOEUF FUMÉE MINUTE, FROMAGE AUX FINES  
HERBES ET SAUCE BORDELAISE** **30\$**

*Smoked flank steak, fine herbs cheese and bordelaise sauce*

+4\$ table d'hôte

**JARRET D'AGNEAU CONFIT À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE À LA  
BIÈRE ET AU MIEL** **33\$**

*Low temp lamb shank confit, beer and honey sauce*

### Dessert

**TARTE DU MOMENT** **8\$**

*Pie of the moment*

**TIRAMISU CLASSIQUE** **10\$**

*Classic Tiramisu*

**CRÈME BRULÉE DU MOMENT** **10\$**

*Chef's crème brûlée*

**GÂTEAU CHOCOLAT, ÉMOTION CHOC** **10\$**

*Chocolate cake*

**ASSIETTE DE FROMAGES ET SES GARNITURES CLASSIQUES** **14\$**

*Plate of fine cheeses and classic garnish*

+6\$ table d'hôte

**TABLE D'HÔTE 45\$ PAR PERSONNE**

*Taxes non incluses / Taxes not included*