



CHEZ MA GROSSE TRUIE CHÈRIE

MENU TOUT PLUMES

En partenariat avec Rougié et Duckfest

• ENTRÉES •

Tartare de canard aux fraises

Tartare de canard à la fraise parfumé au thym, vinaigre de Xérès et mayonnaise au foie gras, Chips de magret de canard.

12\$

Parfait de foie gras de canard

Gelée de cidre de glace des Vergers de la Colline, pain brioché

16\$

Foie gras pôlé du Chef

Inspiration du moment

22\$

• PLATS PRINCIPAUX •

Plateau de canardises

- Canard fumé dans notre fumoir artisanal et séché au poivre rose & Brandy
- Parfait de foie gras de canard avec gelée de cidre de glace des Vergers de La Colline
- Foie gras au torchon cuit au sel avec quenelle de pommes confites et caramel au Porto,
- Escalope de foie gras poêlée servie sur gastrique à l'érable,
- Rillettes de canard et pain brioché
- Tataki d'aiguillette de canard marinée.

30\$

Magret de canard rôti

Pommes de terre rattes rissolées et légumes de saison

Sauce au foie gras

31\$

• DESSERTS •

La Crise de Foie

Grilled cheese à l'effiloché de canard, Choco-praliné maison au foie gras, Pommes confites à la bière Griffon Rousse et sirop d'érable, Fromage de l'Abbaye d'Oka fumé au bois d'érable dans notre fumoir artisanal,

22\$

pudding Chômeur de La Truie

Pudding Chômeur à la bière Griffon Rousse et sirop d'érable, crème glacée maison au foie gras, Caramel au foie gras et à la fleur de sel

10\$