

# MTL àTABLE

31 OCT. – 17 NOV.

Présenté par  
**AMERICAN  
EXPRESS**

une initiative de

**TOURISME /  
MONTREAL**

## Premier Service

**Velouté de courges du Québec et de carottes à l'érable, graines de citrouille torrifiées, paprika doux, crème sûre**

*Butternut Squash and Carrot Velouté with maple syrup, roasted pumpkin seeds, sweet paprika, sour cream*

**Raviolis aux moules fumées, tombée de poireaux, écume de jus de moules, huile infusée aux herbes**

*Ravioli with smoked mussels, sautéed leeks, mussel broth foam, herb-infused oil*

**Tartare de cerf du Québec, pistaches, tuile de parmesan, pousses de roquette, ciboulette, échalotes**

*Québec Venison Tartare, pistachios, Parmesan crisp, arugula sprouts, chives, and shallots*

+7\$

## Deuxième Service

**Courge rôtie du Québec, lamelles de courges crues, sauce au chèvre, grenade, tomates confites, graines de tournesol rôties et épicées**

*Roasted Québec Squash, raw squash slices, goat cheese sauce, pomegranate, Tomato confit, spiced roasted sunflower seeds*

**Joue de bœuf braisée, purée de pommes de terre, oignons perlés, haricots verts, jus de cuisson**

*Braised Beef Cheek, mashed potatoes, pearl onions, green beans, braising jus*

**Bar rayé poêlé, purée de céleri-rave, croustillant de panais, carottes rôties, beurre blanc au citron**

*Pan-Seared Striped Bass, celeriac purée, crispy parsnip, roasted carrots, lemon beurre blanc*

+8\$

## Desserts

**Charlotte revisitée aux bleuets**  
*Blueberry Charlotte Reimagined*

**Crème brûlée**  
*Crème Brûlée*

**Cubes au chocolat et au caramel**  
*Caramel Chocolate Cubes*

