



*Le*  
**MONTREALAIS**  
BISTROT • BAR • RESTAURANT

## TABLE D'HÔTE

**FESTIVAL DES CHAMPIGNONS**  
**JEUDI 14 AU DIMANCHE 24 NOVEMBRE 2013**



CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES  
AU PARFUM DE MORILLES EN TERRINE

*Wild and morel mushrooms terrine*

**OU/OR**

RAVIOLE OUVERTE ET SON MÉLANGE FORESTIER,  
LÉGUMES D'AUTOMNE

*Mushrooms in open ravioli with autumn vegetables*



FILET DE BAR RAYÉ RÔTI,  
MARINIÈRE DE COQUILLAGES ET TROMPETTE DES MAURES

*Roasted striped bass fillet with shellfish marinière and black trumpet mushrooms*

**OU/OR**

WELLINGTON DE VEAU AUX GIROLLES, CROSNE EN PERSILLADE  
ET CAROTTES GLACÉES AU MIEL DE NOS RUCHES

*Veal wellington with girolle mushrooms, Chinese artichokes with parsley and honey-glazed carrots*



POMMES DES CHAMPS CARAMÉLISÉES AU CIDRE FERMIER, GLACE MAISON

*Caramelized orchard apples with cider*

**OU/OR**

DOUCEUR CHOCOLATÉE EN COSTUME DES SOUS-BOIS,  
MOUSSELINE AUX PETITS FRUITS DES CLAIRIÈRES

*Chocolate temptation with forest mushrooms and fruit mousseline*



CAFÉ OU THÉ / *Coffee or Tea*