

WILFRID

SUR LAURIER

Huîtres / Oysters...3/ \$8...6/ \$14...12/ \$27

FORMULE PRIX FIXE 3 services 38\$ (Entrée, plat, dessert)

Soupe du moment / Daily soup 8\$

Petites laitues / Small lettuces 8\$

Hummus, pois chiches, cornichons, poivron rôti, olives Kalamata, menthe, coriandre 11\$

Hummus, chickpeas, pickles, roasted peppers, Kalamata olives, mint, cilantro

Crevettes sauvages d'Argentine, avocat, quinoa, citron confit 15\$

Wild Argentinian shrimp, avocado, quinoa, lemon confit

Gravlax de saumon bio, salade de pommes de terre, choucroute, yogourt au raifort et à l'aneth 14\$

Gravlax of organic salmon, potato salad, sauerkraut, horseradish and dill yogurt

Tartelette, fromage Valbert, endives braisées, oignons caramélisés, tomates cerises, graines de citrouille, pesto de kale 21\$

Valbert cheese shortbread, braised endives, caramelised onions, cherry tomatoes, pumpkin seeds, kale pesto

Magret de canard, salade de couscous, cerises séchées, menthe, coriandre, topinambours rôtis,

Ras - el- hanout, 26\$

Duck magret, couscous salad, dried cherries, mint, cilantro, roasted Jerusalem artichokes, Ras-el-hanout

Morue, bouillon de miso, daïkon, pousses de pois, champignons enoki 25\$

Cod, miso broth, daikon, pea sprouts, enoki mushrooms

Pétoncles, carottes, huile de cari, croustillant de cajous & raisins 25\$

Scallops, carrots, curry oil, cashews & raisins crumble

Raviolis au braisé d'agneau, pleurotes poêlées, tuile de parmesan 25\$

Braised lamb ravioli, oyster mushrooms, parmesan crisp

Pannacotta au yogourt, fenouil, oranges, crumble de polenta & pacanes 7\$

Yogurt pannacotta, fennel, orange, polenta & pecan crumble

Tarte au chocolat noir, cerises de terre pochées, croquant de cajous 7\$

Dark chocolate torte, poached ground cherries, cashew crisp

Fromages du Québec (2), chutney & noix 10\$ (formule fixe : supplément de 3\$)

Quebec cheese (2), chutney & nuts (+3\$)