

Forfait saveur



ENTRÉES

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU PASTIS

Velouté aux tomates séchées
Brie de Portneuf fondant
Mâche vivante

BETTERAVES MULTICOLORES

Fines tranches de betteraves rouges & Chioggia
Fromage de chèvre au miel d'Émilie
Pacanes rôties à l'érable
Feuilles de roquette acidulée
Croûtons

MAGRET DE CANARD

Mi-fumé puis finement tranché
Condiments Baie d'argousier
Graine de moutarde marinée
Micropousses

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Pomme & cannelle
Tuile au sucre d'érable
Chantilly

PLATS PRINCIPAUX

MAPO TOFU

Ragoût de porc rustique épicé & Nouilles Udon
Escalope de foie gras
Coriandre

RÂBLE DE LAPIN FARCI

Mousseline de ris de veau & éclats de morilles du BC
Purée de carottes BBQ & ricotta aux herbes
Demi-glace parfumée à la sauge

LINGUINE & CREVETTES ROUGES D'ARGENTINE

Bisque de homard au Cognac
Fricassée de kale & zestes de citron confit
Chips de crevettes

CÔTE DE COCHON DU QUÉBEC

Vieillie à sec un minimum de 15 jours
Sarladaises & lardons fumés
Aïoli
Poudre d'ail noir

BŒUF BLACK ANGUS 1855

Médaille en croûte de poivre noir
Mousseline parmentière bacon & roquette
Légumes rôtis aux épices de Montréal
Demi-glace flambée aux 5 poivres



beffroisteakhouse.com

Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire.