

AUX TRUFFES

fine cuisine évolutive

LES ENTRÉES

Soupe du jour

9

Salade mesclun à la vinaigrette du moment

9

Bisque glacée de homard et asperge avec granité au champagne et truffe

17

Ragoût de homard et racines croquantes flambés au Pineau des Charente sur fond d'artichaut et crème de fleur de capucine

21

Tataki de thon sur pudding de riz thaï au lait de coco et citronnelle à l'émulsion d'avocat et ananas et salade de concombre

18

Tartelette de gibier confit et poire caramélisée, quenelle de poivron rouge grillé et tomates confites sauce caramel de porto

17

Tartare de pétoncle à la vinaigrette croquante au citron et fenouil avec une mousseline à l'estragon et poivre vert

16

Entrée du jour
(prix selon le marché)

Foie gras de canard de Marieville poêlé « À la façon du Chef »

27

Foie gras au torchon et son caramel de physalis (cerise de terre)

25

Après votre repas principal goûtez à notre sélection de fromages au lait cru du Québec

11

Nous vous offrons une cuisine évolutive toute en fraîcheur.
Tous les produits sont sélectionnés avec soin par notre Chef Martin Faucher et préparés à la minute.

AUX TRUFFES

fine cuisine évolutive

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Filet de boeuf en croûte provençale poêlé sauce extraction de patate douce et masala
(poêlée de courge spaghetti, sarrasin, noix de pin et parmesan, asperge)

42

Inspiration du jour

40

Carré de caribou en « pâté chinois » sauce gastrique de chicoutai
(riz sauvage et maïs rôti, écrasée de topinambour)

46

Magret de canard rôti croustillant farci de foie gras de Marieville et truffe sauce à la truffe noire
(purée de pomme de terre fumée et croquant parmentier)

45

Poisson du marché

35

Suprême de pintade rôtie sauce parfum d'orient
(dumplings et purée de fèves mung et arachides)

29

Profiteroles de joue de veau braisée sauce abricot grillé et fromage Rassembleu
(purée de courge d'hiver et compote de fenouil)

34

Darne de saumon bio poêlée salsa tiède de tomate et chèvre Micha
(purée de pois vert et pâte basilic)

35

Jarret de cerf braisé à la tomate
(navet, carotte et betterave glacés et risotto)

33

Râble de lapin farci de foie gras et compote de rhubarbe et canneberge sauce à la canneberge
(perle de tapioca rouge betterave et bette à carde, asperge blanche)

38

Aux Truffes est fier de s'associer à la Route Par Monts et Délices qui a pour but de promouvoir les produits de la MRC des Laurentides. (Tous nos plats sont préparés à la minute par notre équipe).

Taxes et service en sus (le 15% de service sera ajouté sur la facture des tables de plus de 6 convives)
Une redevance correspondant à 2% du prix indiqué des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

AUX TRUFFES

fine cuisine évolutive

TABLE D'HÔTE

Bouchée apéritive

Crème de cresson et croquette de chair de grenouille sur crouton à l'ail

Ou

Salade mesclun

Brick de jarret de cerf et sa purée de flageolets et pommes aux 4 épices

Ou

Aiguillette de canard de la Ferme Morgan fumée minute sur potée de choux de bruxelle
à la vinaigrette tiède de citron, tamari et crème de paprika fumée

Ou

Foie gras de canard de Marieville « au torchon » en croûte de gingembre et caramiel

Supplément de 15 \$

Filet de bœuf poêlé sauce crème de morille

Ou

Poisson du jour

Ou

Pintade farci de lardon, abricot séché et brioche
Confiture d'abricot au lait de coco

Trio de crème brûlée B52

ou

Mi-cuit au chocolat et son capuccino choco-anis

65

LA TABLE DES CHEFS

Menu gastronomique créé pour vous selon l'inspiration du Chef

100

(ce menu doit être servi à tous les convives de la table pour vivre l'expérience)