



*L'équipe du
Cellier du Roi vous souhaite la bienvenue.*

*The team of
Le Cellier du Roi welcomes you.*

***Laissez-vous tenter par la sélection de nos sommeliers
Treat yourself with our sommeliers' selections***

Accords mets & vins / Food and wine pairings

Élégance (3 verres / glasses) à 35,50\$

Prestige (5 verres / glasses) à 59,50\$

Menu Signature par Jérôme Ferrer

Cappuccino de homard à la purée de truffe

Our famous lobster cappuccino with truffle puree

Le foie gras au torchon et son caramel d'agrumes,
petits pains briochés légèrement toastés

Foie gras «au torchon», citrus caramel and brioche buns slightly toasted

La joue de veau braisée, fine purée de courge à l'érable,
panais rôti et pieds bleus

Braised veal cheek, maple roasted squash puree, roasted parsnip and bluefoot mushrooms

Sélection de fromages d'ici

Our selection of local cheese

Mi-cuit de chocolat fondant en bouche,
éclats de meringue chantilly et petits fruits

Our molten chocolate cake, meringue and berries

Prière à Sainte-Culpabilité
macarons, mignardises et friandises

Prayer to St. Culpability
Macaroons, chocolate and sweets

59.50 \$

Table d'hôte du Soir

Entrées

Potage du moment

Soup of the moment

Ou

Feuilleté aux champignons des bois,

Migneron de Charlevoix et vrilles de pois

Wild mushroom pastry, Charlevoix's Migneron cheese and pea tendrils

Plats principaux / Main dishes

Dos de saumon rosé, sauté de quinoa rouge,

pois verts et maïs, bouillon de sanglier fumé

Salmon rosé, sauteed lentils, red quinoa, sweetcorn and smoked boar broth

Risotto aux crevettes, trompettes de la mort, épinards et betteraves

Shrimp risotto, black trumpets, spinach and beetroot

Tagliatelle au boeuf braisé, sauce vin blanc et moutarde de Meaux,

amandes et cresson rouge

Braised beef tagliatelle served with a white wine and Meaux mustard sauce, almonds and red watercress

Dessert

Verrine du jour

Today's selection of creamy mousses

39.50\$

Les entrées

Gravlax de saumon à l'orange et son caramel,
crumble de pistaches et crème de raifort

*Orange gravlax salmon served with a caramel sauce,
pistachio crumble and horseradish cream*

15\$

Soupe à l'oignon gratinée au Zéphir de la fromagerie des Cantons

French oignon soup au gratin

11\$

La salade César façon Cellier du roi

Le Cellier du roi's own caesar salad

14\$

Poêlée de champignons, œuf poché et sauce béarnaise en syphon,
croûtons à l'ail et jeunes pousses d'oseille sanguine

*Sauteed mushrooms, poached egg and béarnaise sauce in a syphon,
garlic croûtons and baby blood sorrel*

15\$

Le foie gras au torchon et son caramel d'agrumes,
petits pains briochés légèrement toastés

Foie gras «au torchon», citrus caramel and brioche buns slightly toasted

18\$

Les Plats

Filet de bar rayé cuit à la vapeur, mousseline de céleri-rave, rapinis,
beurre blanc et amandes grillées

Steamed stripped bass fillet, celery root mousse, rapinis, beurre blanc and roasted almonds

32 \$

Pétoncles XXL saisis à l'unilatérale et déglacés au yuzu +sur galet de
rivière, risotto au jus de carottes,
chiffonnage d'épinards, croûtons de l'encre de seiche et ricotta maison

Seared XXL scallops deglazed with yuzu, carrot risotto, fresh spinach, squid ink croutons and homemade ricotta

35 \$

Poitrine de poulet de Cornouailles cuite sur un lit de foin,
pommes de terre crémeuses au beurre baraté,
bok choi et pleurotes biologiques

Hay-steamed Cornish hen breast, creamy potatoes, bok choi and organic oyster mushrooms

29 \$

Tagliatelles maison aux ris de veau et homard,
écorces de citron et copeaux de parmesan

Homemade tagliatelle pastas with sweetbreads and lobster, lemon zest and parmesan

42 \$

La joue de veau braisée,
fine purée de courge à l'érable, panais rôti et pieds bleus

Braised veal cheek, maple roasted squash puree, roasted parsnip and bluefoot mushrooms

31 \$

Le filet de boeuf façon Rossini et foie gras au torchon,
rösti de pommes de terre, champignons et jus de viande

*Rossini beef tenderloin with foie gras «au torchon»,
rösti potatoes, mushrooms and full-bodied veal sauce*

46 \$

Nous espérons vous revoir sous peu,
et souhaitons vous accueillir prochainement
au Cellier du Roi par Jérôme Ferrer - Royal Bromont.

Au plaisir,

François Guérin

François Guérin

Directeur de la restauration

Réservation appréciée : 450-534-4653 ou cellierduroi.com