

# WILFRID

SUR LAURIER

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

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

**Petites laitues/ Small lettuces 8\$**

**Arancini de topinambours caramélisés, purée d'oignons, graines de tournesol & Parmesan 12\$**

*Caramelized sunchoke arancini, onion purée, sunflower seeds & Parmesan*

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

*Wild Argentinian shrimp, avocado, quinoa, lemon confit*

**Terrine maison de porc & foie gras, épeautre, pommes, noisettes 14\$**

*Pork & Foie Gras terrine, spelt & apples, hazelnuts*

**Saumon bio mariné, fenouil, purée de clémentine, olives noires, pain Challah 14\$**

*Gravlax of organic salmon, fennel, clementine purée, black olives, Challah croutons*

\*\*\*\*

**Fregola comme un risotto, jambon de canard, courge musquée et légumes d'hiver 21\$**

*Fregola "risotto", duck ham, Butternut squash & winter vegetables*

**Magret de canard, betteraves rôties, choucroute, purée de pomme de terre, jus de veau au gin 26\$**

*Duck magret, roasted beets, sauerkraut, potato purée, veal jus with gin*

**Omble de l'arctique, aubergine "brulée", poivrons rôtis, pois chiches & piment d'Alep 25\$**

*Arctic Char, burnt eggplant, roasted peppers, chickpeas & Aleppo pepper*

**Pétoncles, chou-fleur, oursin, champignons Shimeji, épinards 25\$**

*Scallops, cauliflower, sea urchin, Shimeji mushrooms, spinach*

**Joues de bœuf braisées, gnocchi, vieux cheddar, légumes d'hiver, sauce vin rouge 28\$**

**(formule fixe : supplément de 6\$)**

*Braised beef cheeks, gnocchi, aged cheddar, winter vegetables, red wine sauce (+6\$)*

\*\*\*\*

**Gâteau à l'huile d'olive, crème citron, pamplemousse 7\$**

*Olive oil cake, lemon curd, grapefruit*

**Tarte chocolat noir, caramel à l'ananas, croquant de cajous 7\$**

*Dark chocolate torte, pineapple caramel, cashew crisp*

**Fromages du Québec (2), chutney & noix 10\$ (supplément 3\$)**

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