



## TABLE D'HÔTE # 1

**Cavalier Maxim – Montréal**  
**Louis Jolliet – Québec**

Saison 2010

### MISE EN BOUCHE

---

**Le choix du chef**

*Chef's delight*

### ENTRÉE EN MATIÈRE

---

**Verrine de céleri-rave, prosciutto, radicchio et pastis à l'ancienne**

*Verrine of celeriac, prosciutto and radicchio with an old style pastis dressing*

### PRÉLUDE

---

**Panaché des mers**

*Seafood panaché*

ou / or

**La dégustation de canard**

*The duck tasting*

ou / or

**La verdurette aux poires rôties, graines de pavot et miel**

*Roasted pear salad with poppy seeds and honey*

### EN VEDETTE

---

**Blanc de volaille avec julienne de légumes grillés et fromage de chèvre, sauce demi-glace aux tomates rôties**

*Chicken breast with grilled vegetables and goat cheese, roasted tomatoes in a demi-glace sauce*

ou / or

**Carré de saumon de l'Atlantique et sa croûte panko aux herbes, sauce au beurre blanc, safran et ciboulette**

*Atlantic salmon filet with a panko herb crust, white butter, saffron and chive sauce*

### CONCLUSION

---

**Délice du capitaine**

*Captain's delight*

**Café – thé – infusions**

*Coffee – tea – herbal tea*