




TROIS TILLEULS  
HÔTEL



FAITES-NOUS PART  
DE VOS ALLERGIES



DISPONIBLE DE 17 H 30 À LA FERMETURE  
AVAILABLE FROM 5H30 PM TO CLOSE


### ENTRÉE



Saumon fumé maison en deux façon, chips de parmesan, compote de pomme au Calvados / *House smoked salmon in two ways, apple purée with calvados*  18


Tartares / Tartar



- Saumon, crème sure, ciboulette   16  
*Salmon tartar, sour cream, chive*

- Bison, pesto de pistache, câpres séchées   18  
*Buffalo tartar, capers, pistachio pesto*

Noix de St-Jacques rôtie, huile de coriandre, mousseline de choux-fleur truffé / *Pan seared scallop, coriander oil, cauliflower purée with truffles*  18

Vitello tonnato et son pain grillé   16  
*Vitello tonnato and its grilled bread*

Mamirolle en croûte de prosciutto fumé et sa salade  17  
*Mamirolle in smoked prosciutto crust with salad*

Torchon de foie gras au sirop d'érable et piment d'Espelette / *Duck liver "en torchon" maple and Espelette pepper*   22

Rouleaux de canard confit, purée de mangue épicée  16  
*Duck confit roll, spicy mango purée*

# L'artiste MENU SOIR



Gluten/Gluten



Fruits de mer/Seafood



Noix/Nuts



Produit laitier/Dairy product















**TROIS TILLEULS**  
HÔTEL





**FAITES-NOUS PART  
DE VOS ALLERGIES**

**DISPONIBLE DE 17 H 30 À LA FERMETURE**  
**AVAILABLE FROM 5H30 PM TO CLOSE**

**PLAT**

|  |   |    |
|--|---|----|
| Tartares / Tartar  |       | 25 |
| - Saumon, crème sure, ciboulette<br><i>Salmon tartar, sour cream, chive</i>  |   |    |
| - Bison, pesto de pistache, câpres séchées<br><i>Buffalo tartar, capers, pistachio pesto</i>   |    | 26 |
| Raviolis aux crevettes, sauce Romanoff<br><i>Shrimps stuffed Raviolis Romanoff</i>   |       | 24 |
| Bol poké de l'Artiste / <i>Poké bowl Artiste way</i>   |    | 28 |
| - Crevettes nordiques / <i>Nothern shrimps</i>   |   | 24 |
| - Tofu grillé / <i>Grilled tofu</i>  |   | 28 |
| - Thon / <i>Tuna</i>   |   |    |
| Suprême de pintade de Saint-Antoine à la poire<br><i>New guinea fowl breast from St-Antoine with pears</i>   |   | 35 |
| Ombre chevalier poêlé, salade de pommes de terre tiède,<br>mayonnaise aux fines herbes / <i>Pan roast Artic char<br/>warm potatoes salad, fine herbs mayo</i>  |   | 36 |
| Médaille de filet de veau, raviole de homard,<br>glace de veau à l'estragon / <i>Grilled grain fed veal filet,<br/>lobster stuffed ravioli, tarragon sauce</i> |   | 42 |
| Filet de boeuf AAA Rossini, purée de pommes de terre<br>au fontina / <i>AAA beef filet Rossini,<br/>mashed potatoes with fontina</i>                           |   | 49 |
| Magret de canard rôti, glace à l'argousier, purée de courge rôtie<br><i>Roasted duck breast, seabuckthorn sauce, roasted squash purée</i>                      |   | 38 |
| Crevettes tempura, mayonnaise épicée, riz vapeur,<br>salade wakamé / <i>Tempura shrimps, spicy mayo, steamed rice,<br/>wakamé salad</i>                        |   | 32 |

*L'artiste*  
**MENU SOIR**

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Gluten/Gluten   | Fruits de mer/Seafood   | Noix/Nuts   | Produit laitier/Dairy product   |