



Moulin
Wakefield
Mill



Table d'hôte

95\$

3 services au choix du client
1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Guest's choice of 3 courses
1 appetizer, 1 main course, 1 dessert

Menu Découverte

Discovery Menu

110\$

5 services, choix de notre cheffe
2 entrées, 1 plat, 1 fromage travaillé, 1 dessert

5 courses, chef's choice
2 appetizers, 1 main course, 1 cheese, 1 dessert

Accords de vin

Wine Pairing

Table d'hôte | 1 verre par service (3-4oz)

Table d'Hôte | 1 glass per course (3-4oz)

45\$

Menu Découverte | 1 verre par service (2-3oz)

Discovery Menu | 1 glass per course (2-3oz)

60\$

Une gratuité de 18% est ajoutée aux groupes de 8+ invités

A 18% gratuity is added to all groups of 8+ guests

Velouté de poireaux caramélisés

Garni de brisures de noisettes et pancetta aux fines herbes, tuile de parmesan, crème fraîche à la sauge

Creamy caramelized leek soup

Garnished with hazelnut crumble, pancetta and fine herbs, parmesan cheese tile and a dollop of sage cream

Foie gras torchon sucré-salé

Servi dans une tartelette salée, confiture d'oignons, gastrique au whiskey, émietté d'amandes et ganache sucrée-salée au dulce de leche

Sweet and Salty Foie Gras Torchon

Served in a savoury tartlet with onion jam, Whiskey gastrique, almond crumble with sweet and salty dulce de leche ganache

Tataki selon l'inspiration

Servi avec arancini d'orge, champignons et bacon, mousseline de panais au chocolat blanc, moutarde au miel et légumes racines frits

Tataki from inspiration

Served with barley, mushroom and bacon arancinis, parsnip and white chocolate purée, honey mustard and fried root vegetables

Crevette croquante

Crevette géante frite enroulée de pâte kadaïf, servie avec mousseline tiède de radis, gel de mangue relevé et salade fraîche au shiso garnie d'une vinaigrette au sésame et saké

Crispy Shrimp

Fried giant shrimp wrapped in Kadaïf pasta served with warm radish purée, spicy mango gel and fresh shiso salad with sesame and sake vinaigrette

Poisson du moment et pétoncles

Servis sur une chaudière de maïs, accompagnés d'un mille-feuille de carottes, dressés d'une sauce vierge au gingembre, agrumes et ciboulette

Fresh Catch and scallops

Served on a bed of corn chowder, accompanied by a carrot mille-feuille and dressed with a fresh ginger, chive and citrus supreme sauce

Lapin à la royale

Farci de truffes et foie gras, dressé d'une sauce charcutière accompagné d'une purée de panais et marrons, légumes du moment poêlés et croustilles de topinambour

Royal rabbit

Stuffed with truffles and foie gras, dressed with a charcutière sauce with a parsnip and chestnut purée, pan seared vegetables and sunchoke crisps

Filet Mignon 6oz

Dressé de sauce chocolat noir et piment d'Espelette et d'un beurre fouetté à la moelle, accompagné d'une purée de pommes de terre crémeuses, d'une émulsion d'oignons verts et de légumes grillés

Tenderloin 6oz

Topped with a dark chocolate and Espelette pepper sauce and a marrow whipped butter, with creamy mashed potato purée, green onion emulsion and grilled vegetables

Pâtes fraîches

Napées de jus de cucurbitacées, garnies de graines de citrouille aux épices et accompagnées de légumes rôtis et tempeh à notre façon

Fresh Pasta

Cooked in a squash jus, dressed with spiced pumpkin seeds, served with tempeh and accompanied by roasted vegetables

Ajouts ~ Extras

- \$10 Foie gras poêlé 50g ~ Pan-seared foie gras 50g
- \$12 3 pétoncles ~ 3 Scallops
- \$16 2 crevettes géantes ~ 2 Giant shrimp

Complètement chocolat

Gâteau moelleux au chocolat blanc et aux pistaches, accompagné de tuiles croquantes de chocolat, ganache chocolat au lait et romarin brulé, crème pâtissière au chocolat noir, ravioli moléculaire au praliné de pistaches

Totally Chocolate

Soft white chocolate and pistachio cake with crunchy chocolate tiles, burnt rosemary and milk chocolate ganache, dark chocolate pastry cream, molecular ravioli with pistachio praline

Truffes au citron

Gâteau éponge au citron et truffes au citron servies avec crème mascarpone à la vanille, meringue croquante et gel d'agrumes au basilic

Lemon truffles

lemon sponge cake and lemon truffles served with creamy vanilla mascarpone, crunchy meringue and citrus-basil gel

Choux au craquelin

Garnis de mousse au caramel à la fleur de sel, accompagnés de tuiles de chocolat blanc et riz sauvage soufflé, pacanes givrées et crémeux au Baileys

Crunchy cream puffs

With a salty caramel mousse accompanied by a white chocolate and puffed wild rice tiles, frosted pecans and a creamy Baileys coulis