



à table

Hmm...

Miam

Wows!



TABLES
D'HÔTE
trois services

30\$

45\$

70\$

Du 12 au 29 mars 2026



Les fous-braques
BISTRO DU TERROIR

Table d'hôte à 70 \$/personne

Entrée

Wapiti

Tartare La terre des bisons, croutons de pain pumpernickel La shop à pain, épices à steak de MTL, émulsion de moutarde et thé du labrador, pickels de céleri-rave et gel de cornichons

ou

Pogos

Pogos de boudin, mayonnaise périgourdine & érable Délices des sucres, sauce BBQ style Alabama aux pommes, rémoulade de rabiole et chips de patate douce

Repas

Risotto

Risotto maïs et safran, pétoncles saisis à l'unilatérale, émulsion d'herbes du jardin, chapelure de corn nuts et petits pois, vrille de pois Ferme la vraie vie

ou

Porc

Filet de porc Rendez-vous cochon bardé, farci au thym, épinards & figue, sauce cheddar fort de L'île-aux-grues, boulghour de légumes rôtis au bouillon de champignons

Dessert

Portokalopita

Orange & érable, gel de porto épicé et meringue 2 façons

ou

Blondie

Blondie au chocolat blanc, caramel de chocolat noir, crumble de chocolat au lait et purée de framboise



DÉCOUVRIR
LES MOULINS
Terrebonne • Mascouche

tmatable.com



Merci à nos partenaires!

Partenaire officiel



Partenaire commanditaire

DOYON
DESPRÉS