

# Végétarien

## 4 services

### MISES EN BOUCHE

Blinis aux aubergines marinée, caponata sicilienne, échalote marinée, perles de balsamique | *Blinis with marinated eggplant, Sicilian caponata, marinated shallot, balsamic pearls*

Tartelette d'artichaut, kale et parmesan | *Artichoke, kale and parmesan tartlet*

### ENTRÉE | APPETIZER

Salade de turions, betteraves jaunes, radis, roquette, chips de pain au miel et fromage cendré et vinaigrette à la canneberge | *Turions and yellow beets salad, radish, aragula, honey bread crisps, ash cheese and cranberry dressing*

### PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Arancini aux champignons, salade tiède de fenouil confit et artichauts grillés, servi avec sauce vierge aux tomates et basilic frais | *Arancini with mushrooms, warm salad of fennel confit and grilled artichokes, served with tomato and fresh basil sauce*

*Les plats sont servis avec légumes du moment et rattes locales | These dishes are served with vegetables of the moment and local fingerling potatoes*

### DESSERT

Gâteau au fromage sur base graham et compotée de fraises du québec parfumée à la vanille | *Cheesecake on a graham base with vanilla flavoured Quebec strawberry sauce*

Fondant au chocolat avec crème chantilly, coulis de framboises et petits fruits de saison du Québec | *Chocolate fondant, whipped cream, raspberry coulis and Quebec seasonal berries*

**SOUPER  
CROISIÈRE**

**19H À 22H**

Mentionnez toute allergie alimentaire au serveur  
*Mention any food allergies to the server*

