



MENU GOURMET

Mise en bouche

Gravlax de pétoncle fumé, mousse d'épinette et coulis d'argousier, salicorne
Cake à la racine de céleri sauvage et rémoulade à la pomme des Cantons-de-l'Est

Entrée froide

Tataki de thon rouge au citron vert et julienne de concombre, brisures de toque,
bouquet de cresson rouge et émulsion de crème sure

ou

Terrine de foie gras à la pistache, purée de figues,
gelée de cidre de glace Château Taillefer-Lafon sur toast de pain brioché,
filet de balsamique extra vielli et micro-pousse gastronomique

Granité à la pomme, canneberge et vodka

Plat principal

Pavé de saumon de l'Atlantique en croûte de canneberges et tournesol,
sauce au thé du Labrador

ou

Crevettes et pétoncles rôtis servis avec sauce homardine*

ou

Filet mignon, glace de viande à la camerise et whisky

ou

Cuisse de canard confite infusée au thé du Labrador

ou

Carré d'agneau mariné aux herbes du bas du fleuve et à l'ail noir,
glace de viande au poivre long

Accompagnement

Fricassée de légumes du terroir caramélisés et pommes de terre rattes sautées aux morilles
* Fricassée de légumes du terroir caramélisés, arancini aux pois tendres et fromage L'Ancêtre

Duo de fromages québécois

Dessert

Tartelette à la petite fraise, quenelle de mousse au chocolat blanc et coulis d'argousier
ou

Trilogie de crème brûlée

Options végétariennes disponibles sur demande