



MENU SIGNATURE 2018

Un apéro au choix

Mises en bouche

Tartelette au parfait de foie gras et gelée de cidre de glace

Mini-brochette d'antipasti

Sélection de vin

Entrée

Tataki de bœuf, ricotta à l'estragon, rémoulade de céleri-rave, artichaut grillé et betterave chioggia
ou

Terrine de foie gras à la pistache sur pain brioché, pommes caramélisées et légumes

Granité à la pomme, canneberge et vodka

Plat principal

Pavé de saumon en croûte de canneberges et tournesol, beurre blanc au thé du Labrador,
légumes du moment rôtis à l'érable et pommes de terre rattes

ou

Filet mignon de bœuf aux épices de Montréal, glace de viande aux bleuets,
légumes du moment rôtis à l'érable et pommes de terre rattes

ou

Magret de canard poêlé, glace de viande montée au foie gras,
légumes du moment rôtis à l'érable et purée de courge musquée

ou

Crevettes et pétoncles saisis aux herbes du Bas-du-Fleuve, sauce homardine,
arancino aux pois tendres et Alfred Le Fermier

ou

Carré d'agneau à l'ail noir, glace de viande au poivre long,
légumes du moment rôtis à l'érable et pommes de terre rattes

Duo de fromages québécois avec porto ou cidre de glace

L'Hercule de Charlevoix et Le Pleine Lune de Mont-Laurier

Dessert

Sablé, chocolat noisette et caramel au beurre

ou

Trilogie de crème brûlée

Option végétarienne sur demande à la réservation