

4 services

Mises en bouche | Hors d'oeuvres

Cake de quinoa à la betterave, kale et hummus citronné
Quinoa cake with beet, kale and zesty hummus

Cuillère de tartare de saumon à la salicorne
Spoon of salmon tartare with salicornia

Entrée | Appetizer

Tataki de bœuf, ricotta à l'estragon, rémoulade de céleri-rave, artichaut grillé et betterave chioggia
Beef tataki, tarragon ricotta, celeriac remoulade, grilled artichoke and Chioggia beet

Plat principal | Main Course UN CHOIX | SELECT ONE

Suprême de volaille gratiné à la Tomme de Charlevoix, sauce crème infusée à la morille et au cidre de glace
Chicken supreme gratinéed with Tomme de Charlevoix cheese, morel and ice cider infused cream sauce

Pavé de saumon en croûte de canneberges et tournesol, beurre blanc au thé du Labrador
Salmon pavé with cranberry and sunflower seed crust, Labrador tea infused beurre blanc sauce

Filet mignon de bœuf aux épices de Montréal, glace de viande aux bleuets
Fillet mignon with Montreal steak spices, blueberry meat glaze

Accompagnement | Side Dish

Légumes du moment rôtis à l'érable et purée de courge musquée
Maple-roasted seasonal vegetables and butternut squash purée

Dessert | Dessert

Sablé, chocolat noisette et caramel au beurre
Shortbread, hazelnut chocolate and butter caramel

