

6 services

Mises en bouche | Hors d'oeuvres

Tartelette au parfait de foie gras et gelée de cidre de glace
Foie gras parfait tartlet and ice cider jelly

Mini-brochette d'antipasti
Antipasti mini skewer

Entrée | Appetizer UN CHOIX | SELECT ONE

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

Terrine de foie gras à la pistache sur pain brioché, pommes caramélisées et légumes
Foie gras and pistachio terrine on brioche bread, caramelized apples and greens

Granité à la pomme, canneberge et vodka
Apple, cranberry and vodka granita

Plat principal | Main Course UN CHOIX | SELECT ONE

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
Salmon pavé with cranberry and sunflower seed crust, Labrador tea infused beurre blanc sauce, maple-roasted seasonal vegetables and fingerling potatoes

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
Filet mignon with Montreal steak spices, blueberry meat glaze, maple-roasted seasonal vegetables and fingerling potatoes

Magret de canard poêlé, glace de viande montée au foie gras, légumes du moment rôtis à l'érable et purée de courge musquée
Duck magret, foie gras glaze, maple-roasted seasonal vegetables and butternut squash purée

Crevettes et pétoncles saisis aux herbes du Bas-du-Fleuve, sauce homardine, arancino aux pois tendres et Alfred Le Fermier
Pan-seared shrimp and scallops with Bas-du-Fleuve salted herbs, lobster sauce, arancino with green peas and Alfred Le Fermier cheese

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
Rack of lamb with black garlic, long pepper meat glaze, maple-roasted seasonal vegetables and fingerling potatoes

Duo de fromages québécois

L'Hercule de Charlevoix et Le Pleine Lune de Mont-Laurier
Québec Cheese Duo L'Hercule de Charlevoix and Le Pleine Lune de Mont-Laurier

Dessert | Dessert UN CHOIX | SELECT ONE

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

Trilogie de crème brûlée
Crème brûlée trio

