

signature

Apéro | Cocktail *AU CHOIX | YOUR CHOICE*

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

Sélection de vin | Selected Wines

Pays d'Oc IGP, chardonnay Domaine de Cibadiès, France
Terre Siciliane IGT, syrah, Cusumano, Italie

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 avec porto ou cidre de glace

L'Hercule de Charlevoix et Le Pleine Lune de Mont-Laurier
Québec Cheese Duo with port wine or ice cider
*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

