



Menu 60\$

L'AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES au choix STARTERS to choose

ESCARGOTS EN COQUILLE FARCIS À LA BOURGUIGNONNE GRATINÉS

Bourguignonne stuffed escargots in shells au gratin

TARTARE DE SAUMON

Ciboulette, suprême d'orange, aneth, citron et crème sûre

Salmon tartar, chives, orange supreme, dill, lemon and sour cream

CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT ET SALADE MESCLUN

Noix de Grenoble rôties, carottes ancestrales marinées et petits lardons au four

Crispy goat cheese and mixed green salad, roasted walnuts, marinated heirloom carrots and bacon

PLATS PRINCIPAUX au choix MAIN COURSES to choose

MAGRET DE CANARD DU QUÉBEC

Quinoa aux shiitakes, carottes ancestrales, tomates cerises rôties et sauce aux abricots

Québec's duck breast, shiitake mushroom quinoa, heirloom carrots, roasted cherry tomatoes and apricot sauce

ST-JACQUES POÊLÉ ET SON RISOTTO

Pétoncles poêlés au beurre noisette, risotto aux champignons sauvages, truffes, poireaux, parmesan

Pan seared hazelnut butter scallops, wild mushroom risotto, truffles, leaks and parmesan

FILET MIGNON DE BŒUF AAA

Mousseline de pommes de terre Yukon Gold, rapinis poêlés au beurre, émulsion de cèpes et whiskey

Beef filet mignon AAA, Yukon Gold Mousseline, buttered pan seared rapinis, porcini and whiskey emulsion

DESSERT DESSERT

L'assiette de la chef pâtissière

Dessert of our pastry chef