

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

85 \$ SANS VIN ET 130 \$ AVEC VIN / \$ 85 WITHOUT WINE AND \$ 130 WITH WINE

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

Sauce au porto, maitake, marmelade de tomates au mélilot

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

Port sauce, maitake, tomato and sweet clover marmalade

Ou/Or

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Pain brioche, gel de pommes et de coriandre, compote de canneberges au miel d'Anicet

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE

Brioche bread, apple and cilantro gel, cranberry compote with Anicet honey

&

CRABE DES NEIGES

Panna cotta d'avocat, caviar d'esturgeon du Nouveau Brunswick, sauce à l'aneth et piment d'Espelette

SNOW CRAB

Avocado panna cotta, New Brunswick sturgeon caviar, dill and Espelette pepper sauce

&

SALADE TIÈDE D'ENDIVES ET POMMES HONEYCRISP

Canard confit, huile de noisette, canneberges, sirop d'érable, noix de Grenoble

WARM ENDIVE AND HONEYCRISP APPLE SALAD

Duck confit, hazelnut oil, cranberries, maple syrup, walnuts

&

CONTREFILET DE BISON GRILLÉ

Sauce poivrade à la camerise, céleri rave, pommes de terre fondantes, légumes

GRILLED BISON SIRLOIN

Poivrade sauce with Haskap berries, celeriac, fondant potatoes, vegetables

&

DESSERT AUTOUR DE L'ORANGE

Cake à l'orange, crémeux et gel d'orange, sorbet à l'orange, carottes et gingembre,

salade d'orange sanguine et menthe

DESSERT FEATURING THE ORANGE

Orange cake, orange cream and gel, carrots, ginger and orange sorbet, blood orange and mint salad

&

THÉ OU CAFÉ / TEA OR COFFEE