

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

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

FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ

Sauce au porto, croûte de sarrasin, chutney de fruits d'automne

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

with port sauce, buckwheat crust, autumn fruit chutney

Ou

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

&

TROIS HÛÎTRES SUR ÉCAILLE

mignonnette et citron

THREE OYSTERS ON THE HALF SHELL

mignonette and lemon

&

PÉTONCLES SAISIÉS

champignons mataiké, velouté de courge, caviar d'esturgeon

SEARED SCALLOPS

mataiké mushrooms, squash velouté, sturgeon caviar

&

GRILLED BISON BAVETTE

with star anise plums, red wine sauce, stuffed cabbage with mushrooms

BAVETTE DE BISON GRILLÉE

prunes à l'anis étoilé, sauce au vin rouge, chou farci aux champignons

&

DESSERT AUTOUR DE LA POMME DU QUÉBEC

pressé de pommes, sablé breton, sorbet pommes et cidre

DESSERT FEATURING QUEBEC APPLES

pressed apples, Breton shortbread, apple and cider sorbet

&

THÉ OU CAFÉ / TEA OR COFFEE