

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

85 \$

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

Pêche de l'Ontario grillé au thym citronnée, sauce porto

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

Grilled Ontario peach with lemon thyme and port sauce

Ou/Or

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

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

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE

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

&

TOMATES ANCESTRALES

Gaspacho de melon d'eau, Burrata, fenouil

HEIRLOOM TOMATOES

Watermelon gazpacho, burrata, fennel

&

TARTARE DE PÉTONCLES

Pommes, concombres, gelée verte, huile de noisettes

SCALLOP TARTARE

Apple, cucumber, green jelly, hazelnut oil

&

MÉDAILLON DE WAPITI

Pleurotes grillées, tomates provençales, chou-fleur rôti

ELK MEDALLION

Grilled oyster mushrooms, provençal tomatoes, roasted cauliflower

&

DESSERT AUTOUR DE LA FRAISE

Biscuits à la cuillère, salade de fraises du Québec au basilic et citron vert, sorbet de fraises maison, gel de fraises acidulées, chantilly aux herbes fraîches

STRAWBERRY DESSERT

Biscuit, Quebec strawberry salad with basil and lime, homemade strawberry sorbet, tangy strawberry gel, fresh herb whipped cream