

# MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

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

## 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

&

## THÉ OU CAFÉ / TEA OR COFFEE