MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

95 $ SANS VIN ET 145 $ AVEC VIN / $ 95 WITHOUT WINE AND $ 145 WITH WINE

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ
De la Maison Rougié, brioche, sauce au porto, compote de poires et canneberges
PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS
From La Maison Rougié, brioche, port sauce, pear and cranberry compote

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

&

3 HUITRES SUR ECAILLE
Mignonnette et citron
3 OYSTERS ON THE HALF SHELL
Mignonette and lemon

&

GRAVLAX DE BISON
Poivres des dunes, Gin, chutney d'argousier, pikle de carottes et rabioles, chips de pain au levain, sauce crémeuse au d'érable séchée
BISON GRAVLAX
Dune pepper, gin, sea buckthorn chutney, pickled carrots and turnips, sourdough bread crisps, creamy dried-maple sauce

&

TATAKI DE THON PÊCHÉ À LA LIGNE EN NOUVELLE ECOSSE
Caramel de soya, salsa aux olives et poivrons, pommes dauphines et légumes grillés
LINE-CAUGHT NOVA SCOTIA TUNA TATAKI
soy caramel, olive and bell pepper salsa, dauphines potatoes, and grilled vegetables

&

DESSERT AUTOUR DE LA POMME DU QUÉBEC
Pressé de pommes, sablé breton, sorbet pommes et cidre
DESSERT FEATURING APPLES
Pressed apples, Breton shortbread, apple and cider sorbet

&

THÉ OU CAFÉ / TEA OR COFFEE

CHEF
XAVIER ROMMEL