

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

85 \$

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

sauce au porto et poire pochée aux épices

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

port wine sauce, spiced poached pear

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 HUÎTRES SUR ÉCAILLE

mignonnette et citron

THREE OYSTERS ON THE HALF SHELL

mignonette and lemon

&

THON ROUGE EN TATAKI

marinade au soja, gel de mangue, guacamole aux jalapenos, chips de pain au levain maison, shimeji, mini pousses

BLUEFIN TUNA TATAKI

soy marinade, mango gel, jalapeño guacamole, homemade sourdough chips, shimeji mushrooms, microgreens

&

CONTREFILET DE BISON GRILLÉE

sauce au whisky et poivre rose, gratin dauphinois, céleri rave rôti, maitake

GRILLED BISON SIRLOIN STEAK

pink peppercorn and whisky sauce, gratin dauphinois, roasted celeriac, maitake mushrooms

&

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