

# MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

85 \$

## **FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ**

Sauce au porto, condiments d'abricots séchés, zeste d'orange, safran

## **PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS**

Port wine sauce, dried apricot, orange zest, saffron

Ou/Or

## **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

&

## **POIREAUX FONDANTS**

Miso, vinaigrette au Tahini, pistaches, chips de topinambours

## **LEEKs FONDANTS**

Miso, Tahini vinaigrette, pistachios, Jerusalem artichoke chips

&

## **TARTE AUX BUCCINS**

De la Pêcherie Manicouagan à Baie Comeau, champignons des bois, noisettes, émulsion à l'ail doux

## **WHELK AND WILD MUSHROOM TART**

From Manicouagan Fishery in Baie Comeau, hazelnuts, sweet garlic emulsion

&

## **CÔTE DE CERF**

Kumquats confits, sauce au vin rouge, pommes darphin aux herbes et tomates séchées, betteraves acidulées, topinambours fondants

## **DEER RIB**

Kumquat confit, red wine sauce, darphin potatoes with herbs and dried tomatoes, tangy beets, fondant Jerusalem artichokes

&

## **DESSERT AUTOUR DE L'ORANGE**

Cake à l'orange, crémeux et gel d'orange, sorbet à l'orange, carottes et gingembre, salade d'orange sanguine et menthe

## **DESSERT FEATURING THE ORANGE**

Orange cake, orange cream and gel, carrots, ginger and orange sorbet, blood orange and mint salad