

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

95 \$

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ

De la Maison Rougié, brioche, sauce au porto, pommes et pleurotes aux saveurs d'automne

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

From La Maison Rougié, brioche, port sauce, apples and oyster mushrooms, autumn flavors

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

&

CREVETTES NOIRCIES

Épices cajun, marmelade de mangue, mayonnaise de cari rouge

BLACKENED SHRIMPS

Cajun spices, mango marmalade, red curry mayonnaise

&

CARPACCIO DE BISON

Girolles et shitakés marinés, parmesan, aioli à l'huile de truffe, sarrasin soufflé, pousses de roquette

BISON CARPACCIO

Marinated chanterelle and shiitake mushrooms, parmesan, truffle oil aioli, puffed buckwheat, baby arugula

&

JOUE DE SANGLIER

De la Ferme sanglier des bois, braisé au vin rouge, canneberge au miel d'Anicet,
mousseline de pommes de terre, choux de Bruxelles

WILD BOAR CHEEK

From Sanglier des Bois farm, braised in red wine, cranberries with Anicet honey,
potato mousseline, Brussels sprouts

&

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

**CHEF
XAVIER ROMMEL**