

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

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

FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ

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

&

THÉ OU CAFÉ / TEA OR COFFEE