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, 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, aïoli 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

&

THÉ OU CAFÉ / TEA OR COFFEE

CHEF
XAVIER ROMMEL