

Menu du soir

Le potage du soir

Entrées froides

Panna cotta de céleri-rave, asperges, truite de Saint-Alexis en 2 façons : gravlax et fumée/marinée
Tartare de saumon mi-fumé, gelée de sapin, pomme verte et noix de pin
Mesclun de laitues multicolores et vinaigrette
Granité de melon au pineau des Charentes, croustilles de jambon prosciutto et melon frais
Tomates heirloom, mozzarella di bufala, basilic frais et roquette
Ballottine de foie gras au cidre de glace, graines de moutarde marinées et pain brioché
Carpaccio de bison, pousses de moutarde, pignons de pin et parmesan

Entrées chaudes

Pâte feuilletée, champignons sauvages, escargots et pesto de roquette
Choux de Bruxelles frits, bacon, crème sure et neige de foie gras torchon
Ris de veau au Gré des champs, réduction à l'érable
Crevettes sautées, salade d'algues, tataki de bœuf et mayonnaise épicée
Pieuvre grillée, lentilles en salade

Plats principaux

Dos d'aiglefin, purée de pois verts, radis confits, beurre blanc et maïs soufflé
Escalope de saumon confit à l'huile fumée, salsa de fraises et fenouil, salsifis au beurre et pousses de tournesol
Magret de canard sur sa peau croustillante, purée de pommes de terre douces et sauce au gin Ungava
Cuisse de lapin confite et salade d'été
Bavette de bœuf grillée avec sauce au poivre vert, frites et salade
Jarret d'agneau braisé au foin, polenta crémeuse et légumes de saison
Bison en cuisson lente de 72h, panais et glace de viande au vin rouge
La suggestion du chef
Les pâtes du jour
Pétoncles cuits sur planche de cèdre, caviar, purée de chou-fleur et sirop de bouleau
Mignon de bœuf grillé, cipollini, champignons, pomme de terre purée au fromage cheddar
Médaille de jeune cerf du Québec, purée de panais, chanterelles et sauce coureur des bois
Côte de veau de lait grillé, topinambours, radis et sauce chimichuri

Assiette de fromages affinés du Québec

Douceurs du soir

Panna cotta à la fève de tonka, compote de fraise/rhubarbe et sablé breton
S'mores retravaillés: chocolat noir, guimauve et sapin
Crème brûlée au parfum du moment
Le jour où le chef échappa la tarte au sucre
Pâtisserie du moment
Entremets au chocolat, tire éponge et meringue croustillante
Sorbet du soir

Pour les clients en forfait, composez vous-même votre menu table d'hôte 4 services, ce qui inclut
le potage, une entrée, un plat principal et un dessert.
Les suppléments sur certains plats ne sont pas inclus.

Le service et les frais d'administration sont inclus, les taxes en sus.