



Menu Célébration 2025

AMUSE-BOUCHE

Mousse de foie gras au torchon, chutney aux poires, pain brioché
Mousse of foie gras torchon, pear chutney, brioche bread

ENTRÉES - STARTERS

Noix de St-Jacques poêlées, safran et orange sanguine
Pan-seared scallops, saffron, and blood orange

Tataki de boeuf Wagyu, sauce ponzu, caramel de soja
Wagyu beef tataki, ponzu sauce, soy caramel

INTERMÈDE - INTERMEZZO

Sorbet à la mangue, au romarin et au gingembre
Mango sorbet with rosemary and ginger

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Filet mignon Rossini, escalope de foie gras poêlée, truffes noires,
sauce au Porto / *Rossini filet mignon, pan-seared foie gras, black
truffles, Port wine sauce*

Steak d'espadon, risotto à l'encre de seiche, salsa épicée à l'ananas,
sauce au fenouil / *Swordfish steak, squid ink risotto, spicy pineapple
salsa, fennel sauce*

FROMAGE - CHEESE

Fou du Roi caramélisé, gelée de cidre de glace, comptée de fruits secs
au vin rouge / *Caramelized Fou du Roy, ice cider jelly, dried fruit
compote in red wine*

DESSERTS

Gelée de cassis, mousse de marrons, crème à la vanille de
Madagascar, sorbet au cassis / *Blackcurrent jelly, chestnut mousse,
Madagascan vanilla cream, blackcurrent sorbet*

125\$ par pers.

**AUCUNES SUBSTITUTIONS POUR LES ALLERGIES, SEULEMENT DES SOUSTRATIONS