Menu Célébration

~

Mise en Bouche
Amuse Bouche

~

Foie gras torchon, magret de canard fumé sur pain d'épices
Torchon-style foie gras, smoked duck breast on gingerbread

~

Ravioli de homard accompagné de sa bisque, espuma et caviar d'oursin
Lobster ravioli served with lobster bisque, espuma and sea urchin caviar

~

Carpaccio de sanglier mariné aux baies sauvages, huile de noisette et gel de porto
Wild boar carpaccio marinated with wild berries, hazelnut oil and Port wine gel

~

Granité au yuzu, concombre et gin Jardin Verdé
Yuzu, cucumber and Jardin Verdé gin granita

~

Longe de thon rouge en croûte de pistache, mousseline de céleri-rave et noix de coco, beurre blanc à l'orange sanguine et au gingembre
Pistachio-crusted bluefin tuna loin, celeriac and coconut mousseline, blood orange and ginger beurre blanc

~

Filet mignon de bison Rossini, escalope de foie gras poêlée, truffes noires et sauce au porto
Rossini-style bison tenderloin, pan-seared foie gras escalope, black truffles and Port wine sauce

~

Curé Quertier de l'Isle, marmelade de figues, chutney de canneberges et pain aux raisins et aux noisettes
Curé Quertier cheese from Île d'Orléans, fig marmalade, cranberry chutney and raisin-hazelnut bread

~

Biscuit dacquoise à la pistache, compote de griottes, crémeux au cassis, mousse à la vanille et sorbet à la griotte
Pistachio dacquoise sponge, Morello cherry compote, blackcurrant crémeux, vanilla mousse and Morello cherry sorbet

~

Aucune substitution pour les allergies, seulement des soustractions
No substitutions for allergies, only subtractions

150 $ par personne, taxes et pourboire en sus
$150 per Person, taxes and gratuity not included