



MENU 3 SERVICES | 3-COURSE MENU

\$45.00

ENTRÉE

Potage de courge et oignons caramélisés, croûtons au pain d'épices,
huile infusée à la sauge

*Butternut squash soup, caramelized onions, gingerbread croutons, sage infused olive oil
ou | or*

Feuilleté de canard confit, canneberges, coleslaw crémeuse aux panais

Duck confit feuilleté, cranberries, creamy parsnip coleslaw

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Longe de porc en crouste de parmesan et épices, pommes de terre rattes, tombée de
roquette, sauce demi-glace aux pommes

*Pork loin crusted in parmesan and spices, fingerling potatoes,
wilted arugula, apple demi-glace sauce*

ou | or

Saumon poêlé, purée de pommes de terre douces, tombée de kale et tomates cerises
confites, vinaigrette légère

Pan seared salmon, sweet potato purée, wilted kale and cherry tomatoes, light vinaigrette

DESSERT

Mousse au chocolat Cacao Barry, poire confite et crumble

Cacao Barry chocolate mousse, candied pear and crumble



Taxes et service non inclus

Taxes and service not included

Tous les groupes de 15 personnes et plus doivent sélectionner un menu groupe.

All groups of 15 people and plus must select a group menu.



MENU 4 SERVICES | 4-COURSE MENU
\$55.00

AMUSE-BOUCHE

Huître premium, ciboulette, gelée de Champagne
Premium oyster, chives, Champagne jelly

1^e SERVICE | 1st COURSE

Foie gras au torchon, chutney aux figues et pommes, pain d'épices
Foie gras torchon, fig and apple chutney, gingerbread
ou | or

Salade de quinoa deux couleurs, roquette, épinards, radis, neige de fromage de chèvre
Two colour quinoa, arugula, spinach, radish, goat cheese crumbles

2^e SERVICE | 2nd COURSE

Crème de panais, chip de panais, sirop d'érable épicé
Parsnip cream, parship chip, spicy maple syrup

3^e SERVICE | 3rd COURSE

Canard confit, purée de courge, oignons cipollini glacés, poireaux frits
Duck confit, butternut purée, glazed cipollini onions, fried leeks
ou | or

Omble de l'Arctique, purée de betteraves rouges, salade de betteraves
marinées, amandes effilées
Artic char, red beet purée, pickled beet salad, silvered almonds

DESSERT

Pouding au pain, sauce caramel
Bread pudding, caramel sauce



Taxes et service non inclus
Taxes and service not included

Tous les groupes de 15 personnes et plus doivent sélectionner un menu groupe.
All groups of 15 people and plus must select a group menu.



MENU 5 SERVICES | 5-COURSE MENU
\$70.00

AMUSE-BOUCHE 1

Foie gras au torchon, chutney aux figues, pain d'épices
Foie gras au torchon, fig chutney, gingerbread

AMUSE-BOUCHE 2

Roulé de bœuf tataki
Beef tataki roll

1^e SERVICE | 1st COURSE

Carpaccio de bœuf au poivre, roquette, échalotes frites, mayo épicée
Beef carpaccio with pepper, fried shallots, spicy mayo

ou | or

Pétoncle U-10 saisie, chaudière de palourdes crémeuse
U-10 seared scallop, creamy clam chowder

2^e SERVICE | 2nd COURSE

Risotto aux champignons sauvages, noix, roquette
Mushroom risotto, nuts, arugula

3^e SERVICE | 3rd COURSE

Souris d'agneau, purée de pommes de terre douces, champignons sautés
Lamb shank, sweet potato purée, sautéed mushrooms

ou | or

Flétan poêlé, purée de topinambours, lentilles noires Beluga, jambon serrano
Pan seared halibut, Jerusalem artichoke purée, Beluga lentils, serrano ham

ou | or

Poitrine de canard fumée, purée de pommes de terre aux épices,
sautée de céleri-rave et pommes

Smoked duck breast, potato purée with spices, sautéed celery root and apples

DESSERT

Gâteau au chocolat noir et blanc
Black and white chocolate cake



Taxes et service non inclus
Taxes and service not included