

MENU EN 3 SERVICES

3-COURSE MENU

53\$

Entrées - Starters

Maquereaux marinés, vin blanc, thym, fenouil et clémentine

Marinated Mackerel, White Wine, Thyme, Fennel, Clementine

Salade de magret de canard fumé, choux de Bruxelles et érable

Salad with Smoked Duck Breast, Brussels Sprouts and Maple

∅ Soupe de panais à l'oignon confit et chips de panais

∅ Parsnip Soup with Confit Onion and Parsnip Chips

Plats principaux - Main courses

Porchetta de porcelet du Québec, Rub Maison, déclinaison de courges, condiment noisette et marron

Pork Porchetta from Quebec, House Rub, Selection of Squash, Hazelnut and Chestnut Condiment

Dorade cuite à l'unilatérale, purée de céleri à la vanille, céleri-rave au clou de girofle en cuisson lente

Dorade Cooked Unilaterally, Vanilla Celery Purée, Slow-cooked Celery Root with Cloves

∅ Assiette de légumes oubliés, chapelure à l'orange et jus de betterave sucrée

∅ Plate of Forgotten Vegetables, Orange Zest Breadcrumbs and Sweet Beet Juice

Desserts - Desserts

Ananas rôtis, caramel au rhum, amande torréfiée

Roasted Pineapple, Rum Caramel, Roasted Almond

Crumble poire et pain d'épice, sauce chocolat

Pear and Gingerbread Crumble, Chocolate Sauce

De bonnes soirées jusqu'à la dernière bouchée

Delicious nights to the very last bite