

Menu Passion Gourmande

en vigueur les 11-12 et 14 février ~ RÉSERVATION OBLIGATOIRE ~ (418) 721-5000

L'amuse-gueule

- La mousseline de foie de volaille au cognac et son crostini



Pour bien débiter votre soirée

- Plateau d'huîtres fraîches sur glace



L'entrée froide

- Tartare de pétoncles au parfum de citron vert, verrine de crevettes envoûtées, roquette en belle de nuit
- Pannacotta de champignons sauvages, espuma d'agrumes et aiguillettes de canard fumées maison



L'entrée chaude

- Croquettes de pintade confite et Yukon Gold, salsa de tomates et maïs et son effiloché
- Ris de veau en croûte, jus corsé, ravioli de pleurotes sautés et tomates confites



Le potage

- Velouté de tomates fumées et poivrons rouges, croûtons de polenta au parmesan
- Consommé Ambassadeur



Le plat de résistance

- Le râble et la cuisse confite de lapin, sauce moutarde
- Saumon en robe des champs, chutney de tomates et beurre blanc au persil
- Mignon de bœuf AAA, sauce douce folie



Le tant attendu

- Crème brûlée choco-orange, brownies en verrine rouge fondant, pomme grenade et sorbet à l'orange sanguine, zestes confits

Vos chefs,
Louis LEVASSEUR & Olivier MARCOUX

50 \$
par
personne

80 \$
par personne
avec accords
mets & vin