

## MISES EN BOUCHE (2)

Rœsti de patates douces aux épices cajuns, raïta végane aux concombres et bruschetta de poivrons rôtis | *Sweet potato hash browns with Cajun spices, vegan cucumber raita, and roasted pepper bruschetta*

Origami de betterave jaune, mousseline de fromage Stilton aux herbes et jeunes pousses | *Yellow beet origami, Stilton cheese mousse with herbs, and young shoots*

## ENTRÉE | APPETIZER

Étagé de tomates ancestrales, aubergine et zucchini grillés, bocconcini, mélange printanier, caramel de balsamique et huile parfumée au basilic | *Layered heirloom tomatoes, grilled eggplant and zucchini, bocconcini cheese, spring mix, balsamic caramel, and basil-infused oil*

Lamelle de Magret de canard fumée maison, sur nid de rémoulade à la poire et céleri-rave, jeune pousse de roquette, émulsion à l'estragon et œuf de caille mariné | *Slices of house-smoked duck breast, on a bed of pear and celeriac remoulade, with young arugula sprouts, tarragon emulsion, and marinated quail egg*

## DIGESTIF | DIGESTIVE (OPTION 5-6 SERVICE)

Trou Normand à la Crème de citron, huile aux herbes mangues et basilic et vodka | *Lemon cream, mango and basil herb oil with a finish of vodka*

## PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Cuisse de pintade de la Beauce, confite au parfum de badiane, réduction de glace de viande au foie gras | *Beauce Guinea fowl leg, confit with star anise flavor, reduction of meat glaze with foie gras*

Macreuse de bœuf façon bordelaise et brunoise de champignons, carottes, lardons | *Bordelaise beef macreuse with a brunoise of mushrooms, carrots, and lardons*

Filet de saumon grillé en croûte de fenouil et poireaux confit, velouté au parfum de vermouth blanc et zestes de citron. | *Grilled salmon fillet with a fennel and leek crust, confit, velouté with white vermouth flavor and lemon zest*

Filet Mignon de bœuf 6oz canadien grillé aux épices montréalaise, réduction de glace de viande au cabernet parfumé à la truffe | *6oz Grilled Canadian beef Filet Mignon with Montreal spices, reduction of cabernet meat glaze infused with truffles*

**Végé** \*Parmentier de lentilles et champignons, mousseline de pommes de terre sucrée, gratiné au faux-mage | *Lentil and mushroom parmentier, sweet potato mousseline, gratinated with vegan cheese*

\*Option Végé Disponible sur réservation seulement

Tous les plats sont accompagnés d'un méli-mélo de légumes et d'une mousseline de pommes-de-terre Yukon gold à l'ail confit.

## INTERLUDE (OPTION 6 SERVICE)

Surprise de chèvre en croûtes de noix et fruits séché, réduction de balsamique et jeunes pousses | *Goat cheese surprise in walnut and dried fruit crusts, balsamic reduction, and young shoots*

## DESSERT

Fondant au chocolat, coulis à la framboise et crémeux au caramel salé | *Chocolate fondant, raspberry coulis, and salted caramel cream*

Gâteau au fromage au caramel et crumble avoine et miel | *Caramel cheesecake with oat and honey crumble*

Choux craquant farcie au crémeux érable, mousse à l'érable et petits fruits | *Crunchy choux pastry filled with maple cream, maple mousse, and mixed berries*

