Menu

SAINT-SYLVESTRE

31 DÉCEMBRE 2026

MISE EN BOUCHE

SOUPE OU SALADE

ENTRÉES

Huîtres & mignonnette maison
Assiette de cinq huîtres, accompagnées de notre mignonnette maison.

Crudo de thon rouge de la Gaspésie
Vinaigrette au yuzu, zeste de lime, pistaches torréfiées et suprêmes de pamplemousse.

Tartare de cerf, poire & chèvre
Brunoise de poire, noix de noyer noir, crémeux de chèvre, cerises confites et balsamique blanc.

Coquille Saint-Jacques au pétoncle & homard
Purée de pommes de terre et de panais, gratinée au fromage Joliette
de la Fromagerie Champs à la Meule.

Salade de jeunes pousses de kale
Rubans de concombre, pomme grenade, farce croustillante et fromage de chèvre,
vinaigrette aux canneberges et au cassis.

Soupe à l'oignon au cognac & foie gras
Gratinée au Victor et Berthold, garnie d'une brunoise de foie gras poêlé.

GRANITÉ

PLAT PRINCIPAUX

Poitrine de canard rôtie au miel de sapin
Gelée d'aronie et croustillant aux graines de lin.

Morue charbonnière & risotto au beurre noisette
Fenouil confit, amandes grillées, risotto au parmesan et sauce au beurre blanc.

Carré d'agneau en croûte de pistache & romarin
Sauce au gin Côte des Saints et au chocolat noir, accompagnée d'une purée de betterave.

Joue de veau braisée six heures
Polenta croustillante, jeunes pousses de sapin marinées, mousseline de panais et demi-glace au porto.

Bavette de bœuf CAB prime (6 oz)
Demi-glace au vin rouge et pommes de terre dauphinoises.

Linguines de courgette & ricotta aux herbes
Olives, tomates séchées, basilic frais, pignons de pin et tomates cerises,
sauce au yogourt, au vin blanc et au parmesan, quenelle de ricotta aux herbes et au citron.

DESSERTS

Tartelette tiède à l'érable & pacanes
Crème glacée artisanale infusée au Sortilège.

Bûchette chocolat & praliné
Cœur moelleux à l'orange sanguine, financier au sirop de sapin et croquant choco-feuilletine.

Poire pochée au mousseux
Crumble sablé aux cinq épices, mousse légère au chocolat blanc, gelée de jus de pochage,
crème glacée maison à la vanille et sirop au gingembre et à la cardamome.

Souper 6 services et chansonnier 125$ / adulte | Menu enfant disponible
Taxes et pourboires en sus
Le menu peut être modifié sans préavis selon les arrivages et la disponibilité des produits.