Menu du temps des fêtes

Valide du 24 au 30 décembre 2026

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.

Plats 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.

3 services 70$ | 4 services 80$ | Menu enfant disponible

Le menu peut être modifié sans préavis selon les arrivages et la disponibilité des produits.

Holiday Menu

Valid from December 24 through December 30, 2026.

Soup or Salad

Starters

OYSTERS & HOUSE MIGNONETTE
Five oysters served with our house mignonette.

GASPÉSIE BLUEFIN TUNA CRUDO
Yuzu vinaigrette, lime zest, toasted pistachios and grapefruit supremes.

VENISON TARTARE, PEAR & GOAT CHEESE
Diced pear, black walnuts, creamy goat cheese, preserved cherries and white balsamic.

SCALLOP & LOBSTER COQUILLE SAINT-JACQUES
Potato and parsnip purée, gratinéed with Joliette cheese from Fromagerie Champs à la Meule.

BABY KALE SALAD
Cucumber ribbons, pomegranate, crispy stuffing and goat cheese, with cranberry-blackcurrant vinaigrette.

COGNAC FRENCH ONION SOUP & FOIE GRAS
Gratinéed with Victor et Berthold cheese and topped with diced, pan-seared foie gras.

Main Courses

FIR HONEY-ROASTED DUCK BREAST
Aronia jelly and flaxseed crisp.

BLACK COD & BROWN BUTTER RISOTTO
Confit fennel, toasted almonds, Parmesan risotto and beurre blanc.

PISTACHIO & ROSEMARY-CRUSTED RACK OF LAMB
Côte des Saints gin and dark chocolate sauce, served with beet purée.

SIX-HOUR BRAISED VEAL CHEEK
Crispy polenta, pickled young fir shoots, parsnip mousseline and port demi-glace.

CAB BEEF FLANK STEAK (6 OZ)
Red wine demi-glace and Dauphinoise potatoes.

ZUCCHINI LINGUINE & HERBED RICOTTA
Olives, sun-dried tomatoes, fresh basil, pine nuts and cherry tomatoes, served with a yogurt, white wine and Parmesan sauce and a quenelle of lemon-herb ricotta.

Desserts

WARM MAPLE & PECAN TARTLET
Artisanal ice cream infused with Sortilège maple whisky.

CHOCOLATE & PRALINE YULE LOG
Blood orange molten centre, fir syrup financier and chocolate-feuilletine crunch.

SPARKLING WINE-POACHED PEAR
Five-spice shortbread crumble, light white chocolate mousse, poaching liquid gelée, homemade vanilla ice cream and ginger-cardamom syrup.

3-Course Menu $70 | 4-Course Menu $80 | Children's Menu Available

The menu is subject to change without notice based on product availability and seasonal arrivals.