



RESTAURANT

la Quintessence

MENU

DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Caviar d'esturgeon, blinis et crème sûre

Entrées

Saumon fumé maison, purée de céleri rave et câpres frits

Crème de panais et choux fleurs rôtis,
accompagnée de sa Saint-Jacques

Gambas grillées au citron, arancini de riz noir
et noix de coco, vinaigrette au lait de coco et xérès

Duo de foie gras, poêlé et torchon, sur pain d'épice et poire
pochée déglacée à la Belle de brillet (**9 services**)

Tartare de cerf aux bleuets et aux champignons,
tuile au romarin, micro pousses

Trou Normand (**9 services**)

Plat principal

Duo de canard; magret poêlé et cuisse confite,
purée de patates douces et sauce acidulée à la camerise

Dessert

Le pommier, mousse et gelée de pommes au Sortilège,
crumble et glace à la vanille

7 services – 125 \$

Ajout de 95 \$ p.p pour accord mets et vin

9 services – 150 \$

Ajout de 110 \$ p.p pour accord mets et vin

Service et taxes en sus