



RESTAURANT

la Quintessence

Happy Thursday

Appetizers

- Mesclun salad, orange & pumpkin seeds, mint yogurt & housemade vinaigrette
- Homemade lobster bisque with saffron rouille
- Caesar salad: smoked duck bacon, kale, fried capers & garlic flower croutons

Main courses

- Pan seared duck breast and leg confit, sweet potato purée & honeyberry sauce
- Arctic char, quinoa with leeks and orange, red wine sauce and cardamom caramel
- Smoked piglet loin from Gaspior farm, sweet potato purée, balsamic cipollini onions, veal juice with pesto
- Ratatouille & mushrooms sautéed, roasted pine nuts and balsamic caramel

Desserts

- Maple crème brûlée
- Bavarois & mango sorbet, small pistachio cake

One choice of appetizer, main course and dessert

3-service Menu \$50 p.p

Service & taxes are extra



RESTAURANT

la Quintessence

Les Beaux Jeudis

Entrées

- Salade estivale de mesclun, suprêmes d'orange et graines de citrouille, yogourt à la menthe, vinaigrette maison
- Bisque de homard maison, croûtons et rouille au safran
- Salade César, 'lardons' de canard fumé, kale, câpres frits et croûtons à la fleur d'ail

Plats principaux

- Magret de canard poêlé et cuisse confite, purée de patates douces, sauce à la camerise
- Pavé d'omble chevalier, quinoa au fondant de poireaux, suprêmes d'orange, caramel de vin rouge et cardamome
- Longe de porcelet fumé de la Ferme Gaspor, purée de patate douces, oignons cipollini au balsamique, jus de veau au pesto
- Ratatouille et poêlée de champignons, noix de pins rôties, caramel balsamique

Desserts

- Crème brûlée à l'érable
- Bavarois et sorbet à la mangue, petit gâteau pistache

Un choix d'entrée, d'un plat et d'un dessert

Menu 3 services 50 \$ p.p

Service & taxes en sus