



RESTAURANT

la Quintessence

MENU

DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Caviar d'esturgeon, blinis et crème sûre

Entrées

Huîtres Rockefeller

~

Pieuvre grillée, poêlée de tomates, poivrons, chorizo et coriandre, mayonnaise à l'ail noir

~

Foie gras poêlé, pain d'épices, poire pochée, déglacée au Sortilège (7&9 services)

~

Poutine de canard, patates douces, fromage Riopelle, sauce porto et monarde

~

Trou Normand (9 services)

Plat principal

Longe de porcelet fumé de la Ferme Gaspor, oignons cipollini au balsamique, jus de veau au pesto

Omble chevalier, quinoa avec poireaux et orange, caramel de vin rouge et cardamome (9 services)

Dessert

Bavarois et sorbet à la mangue, petit gâteau à la pistache

7 services – 125

Ajout de 105 \$ p.p pour accord mets et vin

9 services – 150

Ajout de 120 \$ p.p pour accord mets et vin

Service et taxes en sus