



RESTAURANT

la Quintessence

MENU

DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Caviar d'esturgeon, blinis et crème sûre

Entrées

Tataki de thon aux deux sésames, salsa de mangue et ananas, mousse à l'argousier

~

Bisque de homard maison, croûtons et rouille au safran

~

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 (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

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