



RESTAURANT

la Quintessence

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Soupe du jour

9

**Soupe à l'oignon au vin rouge,
fromage suisse et cheddar de l'Île-aux-Grues**

14

**Salade de micro-pousses et légumes frais,
kumquat confit, graines de tournesol,
mascarpone au poivron rouge**

16

**Salade César, bacon de porc de la ferme Gaspor,
câpres et croûtons à la fleur d'ail**

17

Tartare de bœuf, tomates séchées et parmesan

19

**Truite fumée, pomme fraîche,
purée de betteraves au miel**

19

**Crevettes rôties anisées, épinards,
mouseline de panais et vanille**

24

**Terrine de foie gras, pain d'épices,
magret de canard fumé et poire pochée au vin rouge**

26

Huîtres natures (6) 24

Huîtres Rockefeller (6) 29

Taxes et service en sus



RESTAURANT

la Quintessence

À LA CARTE

LES PLATS

Tofu mariné au thym et au curry, purée de lentilles,
légumes et huile d'herbes

21

Risotto aux champignons,
truffe et parmesan

28

Morue d'Islande et accra, purée de topinambours,
champignons et fumet de poisson

32

Bar rayé, écrasée de pommes de terre bleues,
crème de homard

32

Jarret d'agneau braisé, légumes racines,
sauce vin rouge et échalotes

36

Longe de cerf, courge musquée,
noisettes, sauce au cacao

47

Pétoncles, riz noir crémeux aux herbes, épinards,
œufs de mulot et beurre blanc

53

Filet de bœuf Angus, pommes dauphine,
carottes, sauce porto

53

LES À-CÔTÉS

Poêlée de champignons	12
Ardoise de légumes	10
Crevette 6/8	8
Pétoncle U/10	10
Caviar 'Impérial'	60
Foie gras poêlé	15