

# Menu gastronomique 4,5 et 6 services

## *Mise en bouche (3 par personne)*

Pétoncle poêlé, concombre et radis

Melon d'eau, fromage de chèvre et réduction balsamique

Tartare de canard

Crevettes panée, mayonnaise au curry et miel

Tartare de saumon

Tataki de thon, mangue et poivrons rôtis

Feuilleté de légumes et fromage brie

## *Entrées*

Croquette aux deux saumons, salade de pommes vertes,  
céleri-rave et mayonnaise à l'estragon

Carpaccio de bœuf, tomates cerise confites,  
échalotes marinées au vinaigre balsamique et aïoli au romarin

Salade de crevettes tigrées, guacamole épicée et concombre à l'aneth façon pickles

Ravioli de canard confit, tombé de poireaux et champignons,  
purée de courge musquée, pesto de basilic et tomates séchées

Ris de veau, sauce gastrique au vinaigre de Xérès,  
poêlée de champignons sauvage et crumble de pistache

Cubes de thon cru marinés au soya et miel, radis, concombre et avocat

Pétoncles poêlés, chou-fleur rôti et bacon,  
choux de Bruxelles au beurre et amandes effilés grillées

Arancini de veau, pois verts, tomates et aubergines, sauce tomate, roquette et parmesan

Tataki de bison, étagé de légumes, aubergines au parmesan et purée de panais à l'ail confit

Ceviche de pétoncles et saumon au gingembre, huile de sésame, salade wakamé et daïkon

*\*\*\*Si vous désirez changer l'entrée pour une soupe il est possible et vous pouvez soustraire 5,00\$ au prix indiqué*

## *Soupes*

Carottes, gingembre miel et orange

Courge musquée, pétoncle poêlé et huile de romarin (supplément de 3,00\$)

Chou-fleur, poireaux et bacon

Patates douces au curry, lait de coco et crevettes tigrées (supplément de 3,00\$)

Champignons portobello, paris et escargots poêlés à l'ail persillé

Brocolis, pommes vertes et parmesan

*\*\*\*Il est également possible de remplacer la soupe par une deuxième entrée pour un supplément de 10,00\$*

## *Plats principaux*

**\*\*\*** Chaque plat est accompagné de légumes, d'un féculent et d'une sauce, qui varient selon les saisons et l'inspiration du chef, tout en tenant compte de vos goûts

Bavette de bison

Macreuse de bœuf AAA

Jarret d'agneau

Magret de canard

Médailon de cerf du Québec

Filet de porc du rang 4

Longe de veau du Québec

Carré d'agneau

*\*\*\*Poissons et fruits de mer disponibles sur commande seulement et selon l'arrivage.  
Exemple de produits : flétan, morue, saumon de l'atlantique, aiglefin etc.*

## Desserts

**G**âteau au fromage et chocolat façon déconstruite

**P**ommes caramélisées au sirop d'érable, gelée de gin au romarin et pacanes à la fleur de sel

**G**âteau moelleux au chocolat noir et framboise,  
caramel au beurre salé et chantilly à la vanille

**F**inancier aux pistaches, crème de fromage de chèvre au basilic, purée de bleuet et citron

**P**arfait glacé au chocolat noir, compoté de petits fruits et caramel dulce de leche

**T**arte aux citrons

*\*\*\*Il est également possible de remplacer le dessert  
par une assiette de fromage pour le même prix*

Etienne Ouellet, chef à domicile