

# Bienvenue

## **Crostini de champignon frais**

Émulsion de jus de volaille truffée, mozzarella fraîche, œuf de caille poché, pignon, oignon rouge, huile de basilic

ou

## **Carpaccio de jeune canard de la ferme du «Canard Goulu»**

Vinaigrette à la courge musquée, royale de foie gras

ou

## **Vichyssoise de topinambour et pétoncle fumé maison, crevette sauvage pochée**

Graine, huile et pousse de tournesol, «finger lime» caviar

\*\*\*

## **Filet de poisson poêlé, sauce Thermidor**

(bisque crémée légèrement moutardée)

Caviar d'aubergine, salade de choux rave et radis au yuzu

ou

## **Longe de veau du Québec, croute de champignon & sauge, sauce périgieux**

Pomme de terre fondante, feuilles en vinaigrette

Haricot et champignon aux lardons

ou

## **Pintade: poitrine rôtie et cuisse braisée, jus émulsionné au foie gras**

Purée de pois chiche, carotte glacée au fond et compotée de cerise de terre légèrement citronnée

\*\*\*

## **Barre sablée au chocolat Valrhona Manjari et à la prune**

Crème mascarpone à la Prunelle de Bourgogne, sorbet à la courge et gingembre

ou

## **Panacotta de lait d'amande et pistache au poivre long**

Compote et sorbet de canneberge

Macaron à la pistache, chanterelle tube confite à l'érable

**Thé, café ou infusion**

65 \$ par personne (taxes et service en sus)