

Table d'hôte quatre services

POUR LA SAISON
DE L'AMOUR

1

TARTARE DE SAUMON ET HOMARD

fenouil, huile au thé du Labrador, boutons de marguerite

OU

TARTE AUX LÉGUMES

purée de betteraves jaunes au vinaigre d'érable, pâte
sablée au sarrasin et aux graines de caméline

2

CRÈME DE CHOU-FLEUR & CHEDDAR

cheddar de la fromagerie St-Fidèle, lardons des Viandes
Biologiques de Charlevoix

OU

VELOUTÉ DE PANAIS & NOISETTES GRILLÉES

caramélisés, huile de noisettes

3

MÉDAILLON DE VEAU

nourri au grain, sauce forestière, dauphinoise,
légumes du marché, tombée de champignons

OU

PARMENTIER DE COURGE & LENTILLES

chokha de courge des Jardins du Centre, lentilles et
protéine végétale, demi-glace de légumes

4

GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT

chocolat Guayaquil 64%, compotée de bleuets au
gingembre, croquant chocolat noir, biscuit japonais

OU

BLANC-MANGER AU LAIT DE COCO

compotée d'ananas flambé au rhum, crumble à la noix de
coco, gel de passion

65 \$

frais d'administration de 3,75 \$ par commande.

Frais de service et taxes non inclus

Table d'hôte

four courses

THE SEASON OF LOVE

1

SALMON AND LOBSTER TARTARE

fennel, Labrador tea oil, ox-eye daisy

OR

ROOT VEGETABLES PIE

yellow beet and maple vinegar puree, buckwheat
and camelina seeds shortbread

2

CREAM OF CAULIFLOWER & CHEDDAR

cheddar cheese from Fromagerie St-Fidèle,
local organic bacon

OR

PARSNIP & GRILLED HAZELNUT VELOUTE

caramelized parsnip, hazelnut oil

3

VEAL MEDALLION

grain-fed, ranger sauce, dauphinoise potatoes,
vegetables, sautéed mushrooms

OR

SQUASH & LENTIL PARMENTIER

squash chokha, lentils and vegetable protein,
vegetable demi-glace

4

CHOCOLATE GANACHE

64% Guayaquil chocolate, blueberry ginger sauce,
dark chocolate crunch, japanese cookie

OR

COCONUT MILK BLANCMANGER

rum flamed pineapple sauce, coconut crunch,
passion jelly

\$ 65

Administration fee of \$3.75 per order.

Gratuity and taxes not included