

Menu 5 services

75,00 \$ / personne

Mises en bouche

Tartare de saumon

Tomates confites et fromage de chèvre

Pétoncle poêlé, fraises et poires caramélisées au sirop d'érable

Feta mariné au basilic

Rillettes de volaille et oignons confits

Gaspacho, garniture de crevettes et concombre

Tomates raisins, bocconcini mariné au vinaigre balsamique et basilic

Feuilleté de champignons

Cube de saumon poêlé et sauce yogourt et concombre

Entrées froides

Gravlax de saumon à l'érable, aneth et citron

Tartare de boeuf, tomates confites et chips de prosciutto

Tataki de thon, salade asiatique de légumes croquants

Carpaccio de bison, œuf de caille poché et copeau de fromage migneron

Effiloché de cerf au pimenton de la Vera et émulsion de poivrons doux

Mi-cuit de bœuf en croûte de sésame et coriandre

Canard confit, compoté de canneberges et gélification de framboises

Céviche de pétoncles, purée de pois verts et menthe

Tartare de saumon classique

Terrine de foie gras au cognac (Supplément de 3,00\$/personne)

Entrées chaudes

Pétoncles géants, purée de chou-fleur, asperges grillées et prosciutto

Raviolis au lapin confit champignons et tombé d'épinards

Saumon en tempura, salade asiatique de légumes croquants

Croquettes d'agneau à l'indienne, chutney de poivrons et mayonnaise au curry

Ris de veau en croûte de pistache, pleurotes et miel aux épices

Feuilleté d'escargots, sauce crème au safran

Foie gras de canard poêlé, purée de poires aux épices et petits fruits

(Supplément de 3,00\$/personne)

Crevettes géantes au gingembre et pamplemousse

Soupes

Crème de tomates fraîches, curry et paprika

Bouillon asiatique, émincé de canard laqué et légumes croquants

Soupe froide de pois verts, prosciutto et tomates séchées

Crème de chou-fleur et lardons

Soupe de betteraves jaunes et basilic

Crème de carottes, gingembre et miel

Crème de champignons et huile de truffe

Salade

Selon la création du chef

Plats principaux

Parmentier de cerf rouge, canard confit, purée de céleri-rave et pleurote

Jarret de cerf rouge braisé, concassé de tomates et salsa verte

Filet mignon de bœuf AAA, sauce aux deux moutardes

Magret de canard poêlé, sauce au porto et sauge

Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches et parmesan Reggiano

Duo terre et mer : Cuisse de lapin confite, pétoncle et crevette géante

Pavé de saumon rôti et sauce aux épinards

Carré de porc Nagano mariné à la moutarde de Dijon, à l'ancienne et herbes salées

Trilogie de tartare : À votre goût

Desserts

Gâteau aux carottes et à l'orange, crème de fromage de chèvre et confit d'ananas

Parfait glacé au chocolat noir, pacanes caramélisées au sirop d'érable et fleur de sel

Moelleux au chocolat noir et caramel au beurre salé

Trilogie de sorbets : mangue, poire et framboise

Gelée aux framboises, crumble aux amandes et crème de fromage de chèvre

Tarte tatin aux pommes et sirop d'érable

Au plaisir de vous servir !

Etienne Ouellet, chef à domicile