Bonne Année / Happy New Year

Tataki de bison au poivre long, tartare de betterave jaune à l'huile de noix
Tataki of bison with long pepper, yellow beetroot tartare with nut oil
ou/or
Charlotte de homard à l'estragon et carpaccio de St-Jacques au citron vert,
aioli à l'ail noir et perle de citron doux
Lobster charlotte with tarragon and scallop with lime, black garlic aioli with mild lemon pearl
ou/or
Pressé de foie gras et artichauts, salade de champignons à l'huile de truffe
Pressed foie gras and artichoke, mushroom salad with truffle oil

✯

Consommé de cerf de Boileau sous cage aux perles de racines de légumes
Consommé of Boileau deer under cage with vegetable root pearls

✯

Cromesqui de crabe des neiges et crevette géante grillée,
mousseline de salsifis, réduction de crustacés à la citronnelle
Cromesqui of snow crab and grilled jumbo shrimp,
salsify mousseline, shellfish reduction with lemongrass
ou/or
Foie gras de canard poêlé, son confit en raviole, réduction au vin de glace du Mont St-Grégoire
Pan-seared duckling foie gras with candied ravioli, ice wine reduction from Mont St-Grégoire

✯

Granité au champagne, citron vert et basilic rouge
Champagne, lime and red basil granité

✯

Mignon de bison en croûte de champignons séchés et poivre, sauce au whisky canadien
Mignon of bison under dried mushrooms and pepper crust, Canadian whiskey sauce
ou/or
Médaillons de filet de veau de lait, crème de truffe blanche au parmesan
et demi glace à la truffe noire
Fillet of milk-fed veal medaillons, white truffle cream sauce with parmesan,
black truffle demi glaze
ou/or
Pot-au-feu de homard et St-Jacques, sauce américaine à la vanille bourbon et petits légumes
Lobster and scallop pot-au-feu, American sauce with Bourbon vanilla and vegetables

✯

Soupette au camembert et au cidre de glace, lardons de canard fumé
Camembert and ice cider soupette with smoked duckling lard

✯

Sphère chocolat-mandarine
Chocolate-mandarine delight
ou/or
Vacherin exotique
Exotic fruit vacherin
ou/or
Déclinaison aux petits fruits
Fruit temptation

✯

Café / *Coffee*

Billet / Ticket : 240 $ par pers
incluant une bouteille de champagne par couple /
including a bottle of champagne per couple
(taxes et service en sus/taxes and service extra)