TABLE D'HÔTE DES FÊTES

LE SAINT LAURENT

Crème de panais et cédrat

tuile de pain fumé, copeaux de tomme de brebis

Carpaccio de st Jacques à la lime

panna cotta au foie gras

Risotto et pavé du turbot poché

risotto blanco à la Tomme d'Elle et turbot poché au lait de coco, gingembre et citronnelle

---

Ballotine de volaille au lait d'amande

mousseline de chou fleur, sauce vin blanc à la badiane

Trou Normand

glace litchi et à la bière blanche de la Microbrasserie de Charlevoix

---

Buchette en blanc

mousse coco, crémeux lime cédrat et gingembre, pain de Gênes à la liqueur de rhubarbe

---

Mignardise

macaron blanc

Menu 150$
Avec accord Mets & Vins 250$

Menu élaboré par notre chef Sébastien Grangier et son équipe

Si vous êtes sujet à des allergies alimentaires, veuillez svp nous en faire part
Service et taxes en sus

LE SAINT LAURENT

HOLIDAY MENU

Parsnip and citron cream

smoked bread and tomme d'Elle sheep's cheese shavings

Scallop carpaccio with lime

foie gras panna cotta

Risotto with poched turbot

risotto blanco with tomme d'Elle sheep's cheese, poched turbot in coconut milk, ginger and lemon grass

---

Poultry ballotine with almond milk

cauliflower purée, white wine and star anise sauce

Trou normand

litchi and white beer from Microbrasserie de Charlevoix ice cream

---

White yule log cake

coconut mousse, lime, citron and ginger pastry cream, Gênes cake with rhubarb liquor

---

Mignardises

white macaron

Menu 150$
With food & wine pairing 250$

Menu developed by our chef Sébastien Grangier and his team

Please advise us of all food allergies
Gratuities are not included and all prices are subject to applicable taxes