



Menu Dégustation 6 services

Par Chef Emmanuel Renaud

89\$

MENU

**Terrine de cerf rouge du Québec aux canneberges et pistaches,
chutney pommes et poires au gingembre,
"pickles" de champignons MYCEP**

**Quebec red deer terrine with cranberries and pistachios,
apple and pear chutney with ginger,
MYCEP pickles mushrooms**

**Velouté de légumes,
flan de courges butternut aux épices
Vegetable veloute,
butternut squash flan and spices**

**Raviolis aux champignons "Mycep"
Bouillons de volaille à la truffe noir,
éclats de noisettes torréfiées et copeaux de parmesan
"Mycep" mushroom ravioli,
chicken broth with black truffle,
roasted hazelnut and parmesan shavings**

**Macreuse de boeuf "fondante et snackée" façon Texane,
polenta croustillante aux herbes et parmesan, sauce fumée
Beef shoulder "melted and seared" Texan style,
crispy polenta with herbs and parmesan, smoked sauce**

**Carpaccio d'ananas à l'Hibiscus
salpicons de fruits frais et crème glace au yogourt vanille
Pineapple carpaccio with hibiscus
fresh fruit salpicons and vanilla yogurt ice cream**

**Dessert au choix du Chef
Chef's choice of dessert**



Végétarien Végétalien Sans Gluten

**Ce menu doit être choisi par tous les convives
This menu must be chosen by all guests**

Menu et prix peuvent changer sans préavis