



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**

**Arancini à la truffe et champignon "Mycep",
coulis au vert de poireaux
Arancini with truffle and "Mycep" mushroom,
leek coulis**

**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**

**Poire pochée
gelée ibiscus et églantier, croquant de maïs à la lime
Poached pear
ibiscus and rosehip jelly, crunchy corn with lime**

**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