



Menu Dégustation 6 services

Par Chef Emmanuel Renaud

89\$

MENU

**Terrine de cerf rouge du Québec et pistaches,
compotée d'oignons et canneberges,
"pickles" de champignons MYCEP**

**Quebec red deer terrine and pistachios,
onion and cranberry compote,
MYCEP pickles mushrooms**

**Velouté de légumes, compoté d'oignons et canneberge
Vegetable veloute, onion and cranberry compote**

**Arancini à la truffe et champignon "Mycep",
coulis au vert de poireaux**

**Arancini with truffle and "Mycep" mushroom,
leek coulis**

**Poitrine de veau `fondante et snackée` façon Texane,
polenta croustillante aux parmesan et truffes, sauce fumée**

**Veal breast "melted and seared" Texan style,
crispy polenta with parmesan and truffles, smoked sauce**

Poire pochée et son sorbet

Poached pear with sorbet

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