



Menu Dégustation 6 services

Par Chef Emmanuel Renaud

89\$

MENU

**Duo de terrine de cerf rouge du Québec et pistaches et
foie gras de la maison Goulu,
compotée d'oignons et canneberges,
"pickles" de champignons MYCEP**

**Duo of Quebec red deer terrine with pistachios and
foie gras from Goulu,
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**

**Macreuse de boeuf façon Wellington aux saveurs de l'Asie,
feuilles d'algues, champignons noirs, jus corsé à la sauce soja
Wellington-style beef shoulder with Asian flavours,
seaweed leaves, black mushrooms, soy sauce jus**

**Sorbet poire et marmelade de fruits
Pear sorbet and fruit marmalade**

**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