

Journée de la gastronomie canadienne
Canada Food Day

Foie gras du Québec poêlé et servi en gougère avec une compote de gadelles et d'oignon rouge au thym citron frais
Seared Quebec Foie Gras served in a gougère with a gooseberry, red onion and fresh lemon thyme compote

Soupe de maïs de jeunes récoltes, garnie de chanterelles locales et de lardons de sanglier d'élevage local fumé sur place
First of the season sweet corn soup garnished with locally picked chanterelles mushrooms and house-smoked local wild boar lardons

Épaule d'agneau d'Alcove braisée et saucisses Maison d'agneau à la lavande, servi sur ratatouille estivale, pommes de terres nouvelles écrasées avec de la menthe, de l'oseille et du fromage de chèvre de Papineauville, type Camembert
Slow-cooked Alcove lamb shoulder and homemade lamb and lavender sausage served on a height of summer ratatouille, new potatoes crushed with mint, sorrel and Papineauville Camembert style goat cheese

Zabaglione de cidre de glace La Face Cachée de la Pomme servi sur mûres de la nouvelle récolte et abricots, gaufrettes de biscotti
Face Caché de la Pomme ice cider zabaglione served on early August blackberries and apricots with biscotti wafers

Café torréfié à Wakefield, thé Inuit
Wakefield roasted coffee, Inuit Tea

Truffes aux groseilles et au chocolat noir 76% Olivia fabriqué localement
Red currant truffles from locally made 76% Olivia dark chocolate

\$55

Taxes et service en sus - Tax and service not included

Informez-vous de notre palette de vins! Ask about our wine pairing!