



CHAMPLAIN

cuisine découverte

Noël en novembre

1^{er} service

ESTURGEON NOIR CANADIEN CONFIT EN TERRINE
Mousse de champignons de couche rôtis et chips de panais
Canadian black sturgeon terrine
Roasted cultivated mushrooms mousse, parsnip chips

2^e service

POITRINE DE PINTADE FERMIÈRE RÔTIE SUR LA PEAU
Purée de champignons sauvages, quartiers de betteraves
grillés. Jus crémeux au cidre de glace
Roasted guinea fowl breast
Wild mushroom puree, grilled beet, apple cider jus

Laissez-vous séduire!
Supplément de 15\$

FILET DE BOEUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
ROSE DE POMME DE TERRE CONFITE AU GRAS DE CANARD
Poudre de baies de genièvre immatures
Soubise à l'ail noir et pétales d'oignons rôtis
de l'Île d'Orléans
Prince Edward Island beef filet
Duck fat roasted potatoes, juniper berries powder
Black garlic soubise & roasted onions from l'Île d'Orléans

Ou

POISSON DU JOUR
Catch of the day

Dessert

EXPLOSION DE MÉLILOT ET AMANDES
Sweet clover and almond dessert

85

