

# Menu

---

## **Apéro (inclus en formule Tapis Rouge ou Signature)**

Bulles Manège blanc du Domaine Gélinas

---

## **Une bouteille de vin pour deux personnes parmi la sélection du sommelier (inclus en formule Tapis Rouge ou Signature)**

---

## **Mise en bouche (inclus en formule 5 services, Tapis Rouge ou Signature)**

Effiloché de wapiti, portobello mariné, fine gelée de camerises et gremolata

---

## **Entrée en matière**

Rillettes de canard des Fermes Hudson Valley, infusion de foie gras et confit d'oignons maison aux bleuets sauvages

---

## **Prélude (inclus en formule 5 services, Tapis Rouge ou Signature)**

Cappuccino de crabe des neiges, mousseline de mascarpone du Québec au safran, fines laitues et salade d'algues

---

## **Plat principal**

Suprême de volaille rôti, sauce crème aux herbes boréales de la maison Gourmet Sauvage

Pavé de saumon frais canadien, sauce au beurre citronné et érable

Joue de bœuf braisée, sauce demi-glace à la moutarde ancienne de la Maison Orphée

Filet mignon de bœuf, sauce au poivre des dunes et au whisky St-Laurent\*

---

\*Offert en formule Tapis Rouge ou Signature.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais du maraîcher et d'un gratin de pommes de terre.

En formule Tapis Rouge ou Signature, les repas sont servis avec une queue de homard et du beurre clarifié à la fleur d'ail.

Vous avez opté pour la formule 3 ou 5 services et vous aimeriez ajouter une queue de homard à votre repas ? Demandez-le à votre serveur à bord ! (\$)

---

## **Dessert**

Dôme à la mousse de chocolat blanc, cœur à la gelée de fraises et coulis de petits fruits maison

---

## **Sélection de digestifs (inclus en formule Tapis Rouge ou Signature)**

Café, thé

---

### **À la carte (\$)**

- Planche de fromages et de charcuteries : prosciutto, salami, terrine de gibier, trio de fromages d'ici, confit d'oignons, fruits séchés et craquelins • 21,95 \$
  - Planche du maraîcher : légumes grillés, tomates cerises, endive, hummus, fromage végétane, confit d'oignon et pain sans gluten • 18,95 \$
  - Poêlon de brie de Portneuf fondant nappé de sirop d'érable, canneberges et craquelins • 22,95 \$
- 

Taxes et service en sus. Menu sujet à changement sans préavis. Nous ne pouvons garantir que les aliments servis sont exempts d'éléments allergènes. Une option végétalienne et sans gluten est aussi disponible.