



Menu Dégustation

Tasting Menu

Magret de canard fumé maison | Crème truffée
House Smoked Duck Magret | Truffled Crème Fraiche

St-Jacques poêlés | Purée de chou-fleur vanillée
Pan-Seared Scallops | Vanilla Flavoured Cauliflower Purée

Médaille de bison | Sauce au whisky québécois
Bison Medallion | Quebec Whisky Sauce

Gâteau moelleux maïs et fromage de chèvre | Coulis de bleuets
Corn & Goat Cheese Soft Cake | Blueberry Coulis

Menu Dégustation | Tasting Menu 100\$ p.p
Supplément Forfait Escapade | Surcharge Escape Package 20\$ p.p
Option accord mets et vins | Wine Pairing Option +75\$ p.p

Disponible sur réservation seulement
Available by reservation only