



RESTAURANT

la Quintessence

Q CARTE

ENTRÉES

Pastrami d'omble chevalier, Pagan- Pakwéjigan
et gelée de baies de sureau ☆

14

Carpaccio de bison au poivre des dunes, pain aux
champignons des sous-bois ☆

19

Foie gras torchon, foie gras poêlé et pâté de foie de volaille de La Rose des
Vents au miel, gelée de sapin baumier

28

Escargots frits, crème de fleur d'ail rôti et chips d'ail

19

Salade de petite romaine Rhaze, vinaigrette, copeaux
de chèvre et croûte de miché à l'ail

15

Soupe à l'oignon Vidalia à la bière brune, fromage Wabasse ☆

13

Ravioli de ricotta à l'essence de truffes et sauce crème aux herbes

18

Velouté de champignons, duxelles, espuma aux
herbes, poussière de champignons *sg*

12

Poutine au canard confit, fromage du Petit Train du Nord

18



RESTAURANT

la Quintessence

Q CARTE

PLATS

Couronne de lapin de Stanstead en cassoulet, aux lardons fumés de la Ferme Gaspior et sauce aux canneberges
26

Médallions de cerf nordique au thé du Labrador, purée d'épinards, oignons et pommes confites, sauce poivrade
49

Légumes et tofu en pot au feu, bouillon au Chagga, mélange d'épeautre, choux de Bruxelles frits V
26

Truite des Bobines, croulée aux graines de tournesol, salicornes, purée de betterave et beurre au vinaigre de cidre
28

Magret de canard Mulard, carottes nantaise, compote et sirop d'argousier
39

Pétoncles géants, cèpes, flan de porc de St-Canut et réduction de jus de veau aux truffes
47

Filet de doré poêlé, galettes de riz sauvage, caramel d'agrumes et huile aux herbes
31

Filet de bœuf Angus, morilles farcies de foie gras, pommes de terre Anna, sauce vin rouge
52

Raviole de langoustines islandaise, poireaux crémeux, sauce et huile de langoustine
44

LES À-CÔTÉS

Poêlée de champignons sauvages au beurre 11
3 Pétoncles poêlés 29

3 Langoustines poêlées à l'huile de crustacé 27

Escalope de foie gras Mulard, sel Maldon 25

Morilles farcies de foie gras 20

Ardoise de légumes 10

☆ plats signature U végétalien sg sans gluten
service et taxes en sus