



RESTAURANT

la Quintessence

Q CARTE

LES ENTRÉES

Herbes et pousses en salade, ceviche de fruits séchés
12

Tataki de thon albacore, gelée au gingembre
12

Les huîtres du jour, mignonette à l'échalote caramélisée
6 / 26

Carpaccio de bœuf au parmesan, sorbet au balsamique
16

Poutine au porc effiloché et lardons de la ferme Gaspor
17

Cocktail de crevettes géantes, raifort frais et
concassé de tomates cerises en purée
26

Foie gras, en terrine ou poêlé, purée de figues puis la
Part des Anges en nuage
28



RESTAURANT

la Quintessence

Q CARTE

PLATS

Les ravioles de homard et crevettes, crème au crabe safranée
28

Les lunettes farcie à la truffe, parmesan frais, champignons sautés
26

Jarret d'agneau confit, laqué au gingembre et citron vert
32

Dorade juste grillée puis étouffée aux herbes,
rémoulade de betteraves jaunes et quinoa à la coriandre
42

Filet de bœuf grillé CAB, soufflé de foie gras aux pommes de terre
et jus corsé Rosini
52

Côte de veau grillée, réduction au cidre de glace noir et morilles,
cake de pomme verte et céleri-rave
58

Le demi-homard grillé, mousse thermidor — prix du marché

La banquise glacée — prix du marché

Ajoutez à votre plat :

Poêlée d'asperges — 10

Sauce — 8

Poêlée de champignons sauvages — 10

Soufflé de foie gras et pommes de terre — 15

3 pétoncles poêlés — 24

3 crevettes poêlées — 24

Escalope de foie gras poêlée — 25