



RESTAURANT

la Quintessence

Q DÉGUSTATION

Capuccino de homard au brandy Jodoin — 16

Q

Ceviche de Saint-Jacques fraîche en coquille, glace
d'avocat à l'Espelette — 26

Q

Burger de foie gras, figues au vin de fraises d'Oka — 25

Q

Morue saisie à l'huile de fleur d'ail, risotto de couscous
géant, piperade de légumes d'ici — 32

Q

Barbotine à l'aloès et citron vert — 12

Q

Carré de cochonnet de la ferme de Gaspor
et cake de pomme verte
et céleri-rave, jus de racine de persil — 35

Q

Chocolat, chocolat! — 15

7 services — 132

Décomposable à la carte

Ajout de 95 \$ pour jumelage des vins, par personne.
Service et taxes en sus