

CHOUX GRAS

Homemade Bread

Tomato and garlic focaccia & Brioche with Herbes de Provence.

~

Piglet flank from « La Ferme Gaspor »

Orange and maple peking, honey-carrot gel, crispy vegetables.

Or

Laurentides goat cheese crottin

Apple chutney with herbs and honey, apple foam, honey crisp, apple caramel.

~

Duck Breast from « La Ferme Rougié »

Honey from “Petit Rucher” peking, roasted zucchini, beetroot mousseline, haskap berry sauce.

Or

Walley from the lake

Green peas purée, glazed asparagus, herbs tuile, lemon beurre blanc.

~

Sugar tartlet

Maple crème brûlée, marshmallow & cotton cloud.

Or

Vanilla Crème brûlée

90\$ per person

CHOUX GRAS

Pains faits maison

Focaccia à la tomate et Brioche aux herbes de Provence

~

Flanc de Porcelet de « la ferme Gaspor »

Laque érable et orange, gel de carottes au miel, légumes croquants.

Ou

Crottin de fromage de chèvre des Laurentides

Chutney de pommes aux herbes et miel, écume de pommes, croustillant au miel, caramel

~

Magret de canard de « La Ferme Rougié »

Laqué au miel du “Petit Rucher”, courgettes sautées, mousseline de betterave, sauce à la camerise.

Ou

Doré du lac

Purée de pois vert, asperges glacées, tuile aux herbes, beurre blanc au citron.

~

Tartelette au Sucre

Crème brûlée à l’érable, guimauve & barbe à papa

Ou

Crème brûlée à la vanille

90\$ par personne

CHOUX GRAS

Homemade Bread

Tomato and garlic focaccia & Brioche Herbs de Provence.

~

Salmon tartare

Salmon egg, marinated chilli, lemon foam, roots vegetables chips.

Or

Beef tartare

Truffle mayonnaise, Louis d'or cheese croutons, chanterelles.

Or

Foie Gras terrine from « La Ferme Gourmet d'Amérique »

Golden brioche, sea-buckthorn chutney, maple syrup infused with hazelnut.

Or

Choux Gras Salad

Napa cabbage, edamame, red quinoa, aragula, sun-dried tomatoes, crispy corn, pickled onions, roasted pepper vinaigrette.

~

Duck breast from « La Ferme Rougié »

Honey from "Petit Rucher" peking, roasted zucchini, beetroot mousseline, haskap berry sauce.

Or

Walley from the lake

Green peas purée, glazed asparagus, herbs tuile, lemon beurre blanc.

Or

Ricotta cheese gnocchis

Corn cream, bell peppers, parmesan chips, basil and lime.

~

Chocolate cake

Or

Iced nougat with red berries

Or

Lemon pie

115\$ per person

CHOUX GRAS

Pains faits maison

Focaccia à la tomate et Brioche aux herbes de Provence

~

Tartare de saumon

Œuf de saumons, piments marinés, écume de citron, chips de légumes racines.

Ou

Tartare de bœuf

Mayonnaise à la truffe, croûtons au Louis d'or, chanterelles marinées.

Ou

Terrine de Foie Gras

Brioche dorée, chutney d'argousier, sirop d'érable infusé à la noisette.

Ou

Salade Choux Gras

Chou nappa, edamame, quinoa rouge, chou kale, tomates séchées, maïs croquant, oignons marinés, vinaigrette aux poivrons rôtis.

~

Magret de canard de « La Ferme Rougié »

Laqué au miel du "Petit Rucher", courgettes sautées, mousseline de betterave, sauce à la camerise.

Ou

Doré du lac

Purée de pois vert, asperges glacées, tuile aux herbes, beurre blanc au citron.

Ou

Gnocchis à la ricotta

Crème de maïs, piperade, chips de parmesan, basilic et lime.

~

Gâteau au chocolat

Ou

Nougat glacé

Ou

Tarte au citron

115\$ par personne