



LITTORAL

HOTEL | SPA | CAFE

L'APÉRO

- Cocktail festif, cosmopolitan au jus de canneberges et effluves de romarin frais, vodka à votre discrétion

LES MISES EN BOUCHE

- Macaron farci au parfait de foie gras, gel aux baies de cassis de l'Île d'Orléans
- Salade de fèves au chorizo, tomates séchées, chiffonnade de jambon cru, copeaux de parmesan et vinaigrette au paprika fumé

DE LA MER

- Diamant de la mer, panna cotta de chou-fleur et crevettes roses, médaillon de homard poêlé au beurre d'estragon, croûtons briochés, crème sure et oeufs de lompe
- Chirashi aux jujubes de saumon laqué au soya et à la citronnelle, mayonnaise Wafu, sésames grillés et wakamé, gelée de cordial lime et oignons frits

DE LA FERME

- Tartare d'épaule de boeuf, dés de fraises, échalotes françaises, émulsion à l'ail noir et micro-pousses
- Aiguillette de caille marinée à l'orange, mousseline de patates douces, petits oignons glacés, réduction de porto rouge et agrumes, poudre de pain d'épices

LE PLAT DE RESISTANCE (choix d'un plat froid ou chaud par commande pour les groupes)

- Froid: Macreuse de boeuf marinée et grillée, sauce barbecue, salade de pommes de terre aux herbes et bacon

LE FROMAGE

- Brie double crème de la Fromagerie Alexis de Portneuf, granola de fruits séchés et filet de miel

DOUCEURS SUCRÉES

- Bûche déconstruite, biscuit Red Velvet, confiture de framboises, mousseline au chocolat blanc
- Crème brûlée à la vanille