

MONÈME

Menu par la **Cheffe Emeline Péro**
du restaurant Les Botanistes
Menu by **Chef Emeline Péro** from
Les Botanistes restaurant

\$110 + taxes

Accord mets et vins \$70 + taxes

Wine pairing \$70 + taxes

Amuse-bouche

Huîtres du Québec, vichyssoise anisée,
Pomme de terre et fenouils marinés,
Tuile aux algues du Québec

*Quebec Oysters, Aniseed Vichyssoise,
Potatoes and marinated fennel,
Quebec Seaweed Tuile (GF, LF, V)*

Entrée froide - Cold starter

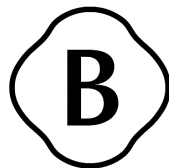
Foie gras au torchon, clémentine confite
au romarin, gelée d'Amermelade par Les
Subversifs, purée de carotte aux agrumes,
brioche maison et fleur de sel au romarin

*Torchon foie gras, rosemary confit clementine,
Les Subversifs Amermelade jelly, citrus carrot purée,
homemade brioche and rosemary fleur de sel (GF, LF)*

Granité - Granita

Cèdre & saké

Cedar & Sake



LES BOTANISTES



Plat principal - Main course

Duo de pintade, poitrine farcie entre la chair
et la peau d'une duxelles de champignons et
cromesquis de cuisses confites aux thym,
déclinaison de topinambour, champignons
en persillades et jus de viande à l'estragon

*Guinea fowl duo, stuffed breast between flesh and skin
with mushroom duxelles, cromesquis of confit thighs
with thyme, Jerusalem artichoke variations, parsley-sautéed
mushrooms and tarragon-infused jus (GF, LF, V)*

Dessert - Desert

Gâteau moelleux à l'huile d'olive, crème glacée
au pain brûlé, espuma à la vanille Tonaque,
caramel érable et huile d'olive

*Olive oil soft cake, burnt bread ice cream,
Tonaque vanilla espuma, maple caramel,
and olive oil (GF, LF)*

Mignardise

Cannelé Bordelais

Bordelais Cannelé

Pour tout service de restauration, 15% de frais de service sera
automatiquement ajouté / For all catering services, 15% service
charge will be automatically added.

GF = Gluten Free sur demande / on request
LF = Lactose Free sur demande / on request
V = Vegetarian sur demande / on request