

L'OUTAOUAIS au menu

79\$

MOUSSE BUVETTE

PREMIER SERVICE FIRST SERVICE

Tartare de bœuf, champignons sauvages, jaune d'œuf confit, échalote brûlée, moutarde, câpres frites & huile de persil
Beef tartare, wild mushrooms, confit egg yolk, charred shallot, mustard, fried capers & parsley oil

• Ferme Le Bel, Champignons Outaouais •

OU • OR

Truite marinée, rémoulade de céleri, pomme, crème de raifort, huile d'aneth & œufs de truite
Marinated trout, celery rémoulade, apple, horseradish cream, dill oil & trout roe

• Pisciculture Kenauk, Verger Croque-Pomme, Ferme aux Colibris •

DEUXIÈME SERVICE SECOND SERVICE

Magret de canard, mousseline de betteraves et chèvre, pomme caramélisée, chou braisé & jus au cidre
Duck breast, beet and goat cheese mousseline, caramelized apple, braised cabbage & cider jus

• Ferme aux Colibris, Ferme Floralpe, Verger Croque-Pomme •

OU • OR

Risotto de courges deux façons, nuage de Louis d'Or, sauge, beurre noisette, gel de cidre & huile d'épinette
Squash risotto two ways, Louis d'Or cloud, sage, brown butter, cider gel & spruce oil

TROISIÈME SERVICE THIRD SERVICE

Poire pochée au cidre de glace, mousse à l'érable, sarrasin & gelato à la pomme
Ice cider-poached pear, maple mousse, buckwheat & apple gelato

• Verger Croque-Pomme, Sucrierie du Terroir, Zo-Délices •

OU • OR

Crèmeux de bleuets, croustillant de sarrasin, compotée de bleuets et sorbet au citron
Blueberry crèmeux, buckwheat crisp, blueberry compote and lemon sorbet

• Laiterie de l'Outaouais, Zo-Délices •

outaouaisaumenu.ca