



RESTAURANT

la Quintessence

## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

**Huîtres du marché (6)**

**26**

**Huîtres Rockefeller (6)**

**32**

☆ Soupe à l'oignon et au vin rouge,  
au fromage Windigo de Mont-Laurier

**12**

**Soupe du jour**

**9**

**Salade de mesclun, suprêmes d'orange et graines de  
citrouille, yogourt à la menthe, vinaigrette maison**

**14**

**Salade César, 'lardons' de canard fumé, kale,  
câpres frits et croûtons à la fleur d'ail**

**17**

**Tartare de bœuf, tomates séchées et parmesan**

**19**

**Pieuvre grillée, poêlée de tomates, poivrons,  
chorizo et coriandre, mayonnaise à l'ail noir**

**20**

☆ Poutine de canard, patates douces,  
fromage Riopelle, sauce porto et monarde

**19**

**Foie gras poêlé, pain d'épices,  
poire pochée, déglacée au Sortilège**

**25**

☆ Plats signatures

**Service et taxes en sus**



RESTAURANT

la Quintessence

## À LA CARTE

### LES PLATS

Ratatouille et poêlée de champignons,  
noix de pins rôties, caramel balsamique  
29

Pavé d'omble chevalier, quinoa au fondant de poireaux,  
suprêmes d'orange, caramel de vin rouge et cardamome  
30

Crevettes, moules et pétoncles, tombée de fenouil, polenta  
au parmesan, sauce crémeuse safranée au pernod  
58

Longe de porcelet fumé de la Ferme Gaspor,  
purée de patates douces, oignons cipollini  
au balsamique, jus de veau au pesto  
36

Côte de veau de lait, purée de pommes de terre  
à l'ail rôti, sauce au vinaigre de xérés  
46

★ Magret de canard poêlé et cuisse confite,  
purée de patates douces, sauce à la camerise  
38

★ Filet de bœuf Angus, garniture champêtre,  
lardons de porcelet, jus de viande au poivre des dunes  
(6 oz) 58      (8 oz) 68

### LES À-CÔTÉS

Asperges grillées	8
Poêlée de champignons	12
Ardoise de légumes de saison	10
Crevette 6/8	8
Pétoncle U/10	10
Caviar 'Impérial'	60
Foie gras poêlé	16

★ Plats signatures  
Service et taxes en sus