

L'OUTAOUAIS au menu

79\$

ARÔME

PREMIER SERVICE FIRST SERVICE

Poitrine de porc confite et laquée au rhum, purée de céleri-rave au cidre de pomme,
salade de pommes et moutarde marinée, échalotes croustillantes
Confit pork belly glazed with rum, celeriac purée with apple cider, apple and pickled mustard salad, crispy shallots

• *Artist in Residence, Verger Croque-Pomme* •

OU • OR

Truite fumée, betteraves marinées, gel de sapin baumier et mousse de fromage
Smoked trout, pickled beetroot, balsam fir gel and cultured cheese mousse

• *Pisciculture Kenauk Hatchery, Fromagerie Montebello* •

DEUXIÈME SERVICE SECOND SERVICE

Volaille rôtie, raviolis à la courge Delicata et à l'ail noir, beurre blanc à la sauge et pignons de pin torréfiés
Roasted chicken, Delicata squash and black garlic ravioli, sage beurre blanc and toasted pine nut

• *Ferme Aux Saveurs des Monts, Courges & Cie* •

OU • OR

Bœuf braisé, jus corsé au genévrier, poireaux confits, champignons et risotto d'orge crémeux
Slow-braised beef, juniper-scented jus, confit leeks, mushrooms and creamy barley risotto

• *Ferme Brylee, Le Coprin* •

TROISIÈME SERVICE THIRD SERVICE

Mille-feuille aux pommes et au cidre de glace, accompagné d'une glace maison au nougat
Caramelized apple and ice cider mille-feuille, accompanied by house-made nougat ice cream

• *Verger Croque-Pomme* •

OU • OR

Moelleux à la courge musquée, glace à la citrouille
Butternut squash fondant, pumpkin ice cream

• *Courges & Cie* •

outaouaisaumenu.ca