

## Menu Savourez Portneuf



### Formule 5 services 49 \$

amuse-bouche  
entrée  
potage  
plat principal  
dessert  
café et chocolat fin

### Formule 3 services 34 \$

potage  
plat principal  
dessert-café

## Entrées

Aspic de homard et crabe en brunoise multicolore,  
mousseline à l'huile de truffes

Poêlée de ris de veau minute au citron confit et gingembre,  
crème légère à la menthe poivrée et poireaux fondants

Crème brûlée au foie gras parfum de pineau des Charentes



## Soupe

Velouté de betteraves jaunes et pulpe d'oranges  
amères, mousse au Grand marnier

## Menu Savourez Portneuf



## Plats principaux

### St-Jacques

Coquille St-Jacques au Gewurtztraminer  
et pointe de safran

### Lapin

Casserole de lapin à la moutarde et estragon

### Bœuf

Filet de bœuf wellington, demie-glace aux morilles

### Canard

Canard Magret de canard aux navets rôtis,

### Wapiti

Rôti de wapiti, sauce Grand Veneur

### Foie Gras et Ris de veau

Ris de veau poché au lait de céleri rave, foie gras  
poêlé flambé au calvados, compotée de pommes  
et bleuets caramélisée au cidre de glace



## Menu Savourez Portneuf



## Fins desserts

### Soufflé au Grand Marnier

### Crème Tentation

Crème brûlée au caramel d'espresso

### Capuccino

Comme un capuccino, le caramel salé pur  
Malt, trilogie de biscuits des fêtes

### Tristan Gourmand

Raffinement autour du chocolat et des  
canneberges

### Mascarpomme

Tian de pommes caramélisées au miel de  
badiane et cannelle, moëlleux au chèvre Tourilli  
et mascarpone, citron confit

