

Désireux de rendre hommage à notre terroir, et aux producteurs locaux, nous souhaitons mettre l'emphase sur les produits de qualité qui façonnent notre belle région.

C'est avec joie que notre équipe vous propose un menu qui évolue au gré des saisons, des inspirations et qui saura vous charmer par la quintessence de saveurs authentiques.

Bon Appétit!

*Eager to pay tribute to our terroir, and to local producers, we want to emphasize the quality products that shape our beautiful region.*

*It is with joy that our team offers you a menu that evolves with the seasons, inspirations and that will charm you with the quintessence of authentic flavors.*

*Enjoy your meal!*

**Table d'Hôte : 90 \$**

**LE Riverain**  
RESTAURANT

# ENTRÉES | APPETIZERS

<b>Potage à l'aubergine</b>	<b>19</b>
Noix de pin, tapenade d'olives, Prosciutto de canard <i>Eggplant Potage</i> <i>Pine nuts, olive tapenade, duck Prosciutto</i>	
<b>Vitello tonnato</b>	<b>25</b>
Câpres frites, mayonnaise au thon, dentelle de pain au parmesan, beurre de tomate <i>Vitello Tonnato</i> <i>Fried capers, tuna mayonnaise, parmesan laced bread, tomato butter</i>	
<b>Saumon fumé mariné à la betterave</b>	<b>26</b>
Melon pressé au gin, sauce vierge à l'aneth, vinaigrette poivre des dunes <i>Beet-Marinated Smoked Salmon</i> <i>Gin pressed melon, virgin dill vinaigrette, green alder pepper vinaigrette</i>	
<b>Ceviche de pétoncles</b>	<b>24</b>
Jus de rhubarbe, livèche, câpres et émulsion de fleurs d'ail et fraises <i>Scallop Ceviche</i> <i>Rhubarb juice, lovage, capers, garlic scape and strawberries emulsion</i>	
<b>Foie gras torchon et Sivó liqueur à la framboise</b>	<b>35</b>
Brioche au poireau, compote de camerise, noisettes <i>Sivó Raspberry liquor Foie Gras Torchon</i> <i>Leek brioche, hapsak compote, hazelnuts</i>	
	<b>Table d'hôte supp. 10</b>
<b>Tartelettes aux champignons</b>	<b>24</b>
Champignons fumés, champignons marinés, chips de champignons king, shimeji frit, duxelle à la stout de Coaticook, demi-glace végétalien <i>Mushroom Tarts</i> <i>Smoked mushrooms, marinated mushrooms, king oyster mushroom chips, fried shimeji, Coaticook stout duxelle vegan demi-glace</i>	
<b>Gnocchis à la ricotta</b>	<b>26</b>
Tête d'asperges, noix de Grenoble, tartufata, Alfred Le Fermier Grand Cru <i>Ricotta Gnocchi</i> <i>Asparagus spears, walnuts, tartufata, Alfred Le Fermier Grand Cru</i>	
<b>Entrée inspiration du chef (vendredi &amp; samedi)</b>	<b>26</b>
<i>Chef's Inspiration Appetizer (Friday &amp; Saturday)</i>	

# PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

<b>Ris de veau</b>	<b>52</b>
Purée de chou-fleur, pieuvres confites grillées, beurre au citron confit, sauce vierge	
<b>Sweetbread</b>	
<i>Cauliflower purée, grilled octopus confit, lemon butter confit, virgin sauce</i>	
<b>Filet mignon</b>	<b>60</b>
Crevettes Argentine, beurre aux 3 ails, patates Gabrielle et gremolata	
<b>Filet Mignon</b>	
<i>Argentinian Shrimps, 3 garlic butter, Gabrielle potatoes, gremolata</i>	<b>Table d'hôte supp. 8</b>
<b>Carré d'agneau en croûte de fines herbes</b>	<b>60</b>
Salade caprese, tomates ancestrales, Fior di latte, vinaigrette ail noir	
<b>Fine Herb Crusted Rack of Lamb</b>	<b>Table d'hôte supp. 8</b>
<i>Caprese salad, heirloom tomatoes, Fior di Latte, black garlic vinaigrette</i>	
<b>Scotch egg végétarien</b>	<b>48</b>
Purée de pois vert, rapinis, tzatziki au yogourt de cajou	
<b>Vegetarian Scotch Egg</b>	
<i>Green pea puree, rapini, cashew yogurt tzatziki</i>	
<b>Caille grillée</b>	<b>48</b>
Chimichurri, aioli, courgette, portobello, kale et taboulé	
<b>Grilled Quail</b>	
<i>Chimichurri, aioli, zucchini, portobello, kale, tabouleh</i>	
<b>Salade d'esturgeon fumé à chaud</b>	<b>48</b>
Salade sucrine grillée, œuf de caille, olive, vinaigrette au babeurre et au fromage bleu	
<b>Hot Smoked Sturgeon Salad</b>	
<i>Grilled little gem salad, quail egg, olives, buttermilk and blue cheese vinaigrette</i>	
<b>Côte de cerf</b>	<b>56</b>
Purée de racine de persil, chips de lotus, jus aux groseilles, champignons sauvages	
<b>Rack of Venison</b>	
<i>Parsley root puree, lotus chips, gooseberry juice, wild mushrooms</i>	<b>Table d'hôte supp. 8</b>
<b>Poisson du jour</b>	<b>48</b>
<b>Fish of the day</b>	

# DESSERTS

<b>Sorbet à la rhubarbe</b>	18
Compote fraise & sureau, rhubarbe confite	
<b><i>Rhubarb Sorbet</i></b>	
<i>Strawberry &amp; Elderflower compote, candied rhubarb</i>	
<b>Duo de parfaits, chocolat Guayaquil et framboise</b>	23
Gâteau au chocolat et ganache montée	
<b><i>Parfaits duo, Guayaquil Chocolate &amp; Raspberry</i></b>	
<i>Chocolate cake &amp; whipped ganache</i>	
<b>Bavarois à la Bergamotte</b>	19
Sorbet verveine et citron, biscuit aux fruits de la passion et confits d'ananas	
<b><i>Bergamot Bavarian cream</i></b>	
<i>Lemon vervena sorbet, passion fruit cake, candied pineapple</i>	
<b>Paris-Brest</b>	19
<b>*Contient des amandes et des noisettes</b>	
Choux garnis à la crème pralinée, Glace Baguette, noisettes caramélisées	
<b><i>*Contains almonds and hazelnuts</i></b>	
<i>Choux with Praline cream, ice cream baquette, caramelized hazelnuts</i>	
<b>Panna Cotta à l'espresso</b>	18
Sablé breton aux noisettes, Caramel à la liqueur de café Barista, confit d'oranges	
<b><i>Espresso Panna Cotta</i></b>	
<i>Hazelnuts breton sablé, Barista coffee liquor caramel, orange confit</i>	
<b>*Sélection de fromages</b>	25
Une sélection des meilleurs fromages au lait cru et pasteurisés du terroir	
<b><i>*Cheeses Selection</i></b>	
<i>A selection of the region's finest raw and pasteurized cheeses</i>	
	Table d'hôte supp. 5