

*LE Riverain*  
RESTAURANT

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

C'est avec joie que notre chef exécutif, Vincent Levasseur, et son 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 qualitative products that shape our beautiful region.*

*It is with joy that our Executive Chef Vincent Levasseur and his team offers 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: 95 \$

# ENTRÉES | APPETIZERS

*Ce menu peut être modifié sans avis préalable | This menu can be changed without prior notice*

## **VELOUTÉ D'ASPERGES**

**| 23\$ |**

Jaune d'œuf de canard saumuré au Damari Massawippi, asperges marinées, crème fraîche

## **ASPARAGUS SOUP**

*Duck egg yolk brined with Massawippi Damari, marinated asparagus, crème fraiche*

## **RIS DE VEAU**

**| 40\$ |**

Tête de violon, Homard, jus de veau à la Bisque

## **SWEETBREAD**

*Fiddlehead, Lobster, bisque & veal reduction*

**TABLE D'HÔTE SUPP. 15\$**

## **PÉTONCLES DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE**

**| 27\$ |**

Flanc de porc braisé, rémoulade céleri-rave, céleri mariné, jus gras au beurre noisettes

## **ÎLES-DE-LA-MADELEINE SCALLOPS**

*Braised pork Flank, celeriac remoulade, marinated celery, brown butter jus*

## **FOIE GRAS AU TORCHON DU QUÉBEC AU CALVADOS**

**| 35\$ |**

Pain brioché au pollen d'abeilles, argousier

## **QUEBEC'S FOIE GRAS AU TORCHON & CALVADOS**

*Bee pollen Brioche bread, sea buckthorn*

**TABLE D'HÔTE SUPP. 10\$**

## **RAVIOLLO DE CHAMPIGNONS ET RICOTTA**

**| 26\$ |**

Consommé, purée d'oignons à la bière Coaticook la Grande Marée

## **MUSHROOMS & RICOTTA RAVIOLLO**

*Consommé, Coaticook la Grande Marée beer braised onion puree*

## **MI-CUIT D'OMBLE CHEVALIER DU QUÉBEC**

**| 24\$ |**

Sirop de rhubarbe, croustilles de rhubarbe, gel de rhubarbe, salade de radis de printemps

*Rhubarb syrup, rhubarb chips, rhubarb gel, Spring radishes salad*

## **QUEBEC'S ARCTIC CHARMI-CUIT**

# PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

*Ce menu peut être modifié sans avis préalable | This menu can be changed without prior notice*

## **LONGE DE PORC NAGANO**

Cromesqui de boudin noir, purée de topinambour, gel de pommes Granny Smith, Jus au cidre de pomme **| 54\$ |**

## **NAGANO PORK LOIN**

*Black pudding cromesqui, jerusalem artichoke puree, Granny Smith apple gel, apple cider sauce*

## **FILET MIGNON**

Pommes de terre Raphaëlle confites au gras de Canard, purée de carottes brûlées au miso, jus à la moelle **| 60\$ |**

## **FILET MIGNON**

*Confit Red fingerlings potatoes, miso carrot purée & bone marrow jus*

**TABLE D'HÔTE SUPP. 8\$**

## **MAGRET DE CANARD DE MARIEVILLE**

Sauce aux prunes, Bok Choy grillé, Riz soufflé, gel de camerise **| 55\$ |**

## **DUCK MAGRET FROM MARIEVILLE**

*Plum sauce, grilled Bok Choy, puffed rice, Haskap gel*

## **FLÉTAN CANADIEN POCHÉ EN CROÛTE DE FINES HERBES**

Chaudrée de Fruits de Mers **| 57\$ |**

## **HERB-CRUSTED POACHED CANADIAN HALIBUT**

*Shellfish Chowder*

## **BAR RAYÉ**

Salade d'algues de Gaspésie, émulsion d'Oursin, salicorne, dashi à l'ail noir **| 57\$ |**

## **STRIPED BASS**

*Gaspésian seaweed salad, sea urchin emulsion, sea asparagus, black garlic dashi*

## **RISOTTO AU FROMAGE LOUIS D'OR**

Tartufata, Champignons Fondu Fungus, Têtes d'asperges **| 50\$ |**

## **LOUIS D'OR CHEESE RISOTTO**

*Tartufata, Fondu Fungus mushrooms, asparagus heads*

# DESSERTS

---

*Ce menu peut être modifié sans avis préalable | This menu can be changed without prior notice*

**TARTELETTE AU CHOCOLAT ST-DOMINGUE**

| 25\$ |

*Caramel Salé, Gel de cassis, sorbet poire*

**ST-DOMINGUE CHOCOLATE TARTLET**

TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$

*Salted caramel, Blackcurrant gel, Pear Sorbet*

**PARIS-BREST**

| 24\$ |

*Glace au croissant, gel de citron*

**PARIS-BREST**

*Croissant Ice Cream, Lemon Gel*

**CRÉMEUX AU VERJUS**

| 22\$ |

*Sablé, Meringue, Raisins verts marinés, glace au Porto Blanc, Micro basilic*

**VERJUS CUSTARD**

*Pickled green grapes, meringue, white Port Ice cream, Micro Basil*

**PARFAIT AUX FRAISES**

| 22\$ |

*Gâteau éponge, meringue, fraises confites, sorbet à la rhubarbe*

**STRAWBERRY PARFAIT**

*Sponge Cake, Meringue, Candied strawberries, Rhubarb sorbet*

**SÉLECTION DE FROMAGES**

| 25\$ |

*Une sélection des meilleurs fromages au lait cru et pasteurisés du terroir*

**CHEESES SELECTION**

TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$

*A selection of the region's finest raw and pasteurized cheeses*