

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

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\$

RAVIOLO DE CHAMPIGNONS ET RICOTTA

| 26\$ |

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

MUSHROOMS & RICOTTA RAVIOLO

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

QUÉBEC'S ARCTIC CHAR MI-CUIT

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

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

LONGE DE SANGLIER DU QUÉBEC

| 54\$ |

Cromesqui de boudin noir, purée de topinambour, gel de pommes Granny Smith, Jus au cidre de pomme

QUÉBEC'S BOAR LOIN

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

FILET MIGNON

| 60\$ |

Pommes de terre Raphaëlle confites au gras de Canard, purée de carottes brûlées au miso, jus à la moelle

FILET MIGNON

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

TABLE D'HÔTE SUPP. 8\$

MAGRET DE CANARD DE MARIEVILLE

| 55\$ |

Sauce aux prunes, Bok Choy grillé, Riz soufflé, gel de camerise

DUCK MAGRET FROM MARIEVILLE

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

FLÉTAN CANADIEN EN CROÛTE DE FINES HERBES

| 57\$ |

Chaudrée de Fruits de Mers

HERB-CRUSTED CANADIAN HALIBUT

Shellfish Chowder

BAR RAYÉ

| 57\$ |

Salade d'algues de Gaspésie, émulsion d'Oursin, salicorne, dashi à l'ail noir

STRIPED BASS

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

RISOTTO AU RIZ DE LA GASPÉSIE

| 50\$ |

Champignons Fondu Fungu, Fromage Louis d'Or, Mesclun sauvage

GASPESIAN RICE RISOTTO

Fungu Fungu mushrooms, Louis d'Or cheese, wild Mesclun

DESSERTS

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