

LE Riverain
RESTAURANT

Afin de rendre hommage au terroir et aux producteurs locaux, la cuisine du Riverain souhaite prioriser dans ses créations les produits de qualité qui façonnent la belle région des Cantons-de-l'Est.

Ainsi, c'est avec joie que le chef exécutif, Vincent Levasseur, et son équipe vous proposent ce menu qui évolue au gré des saisons et des inspirations. Laissez-vous porter par l'élégant agencement de différentes saveurs ainsi que par la quintessence de leur authenticité.

Bonne expérience culinaire!

To honor terroir and local producers, Le Riverain cuisine wants to highlight the quality products that shape the beautiful Eastern Townships region.

It is with joy that our Executive Chef, Vincent Levasseur, and his team are delighted to offer you this menu that evolves according to the seasons and inspirations. Let yourself be carried away by the elegant arrangement of different flavors as well as by the quintessence of their authenticity.

Enjoy the culinary experience!

MENU DÉCOUVERTE 7 SERVICES

7 COURSES TASTING MENU

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

MENU FIXE | 125\$ |

ACCORDS VINS | 90\$ |

VELOUTÉ DE BETTERAVES

BEET SOUP

ACCORD | ÖSTERREICH, GRUNDSTEIN ROSÉ, NIBIRU, AUTRICHE 2020

PÉTONCLE POÊLÉ DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

PAN-SEERED SCALLOP FROM ÎLES-DE-LA-MADELEINE

ACCORD | SAUMUR, DOMAINE BRENDAN STATER-WEST 2020

PARFAIT DE FOIE GRAS AU CALVADOS

CALVADOS FOIE GRAS PARFAIT

ACCORD | VOUVRAY BRUT, DOMAINE VIGNEAU-CHEVREAU

THON ROUGE «BIG EYE»

BIG EYE' RED TUNA

ACCORD | PINOT MEUNIER YARRA VALLEY TAKEN FOR GRANITE EB76 MAC FORBES

MAGRET DE CANARD DE LA CANARDIERE

DUCK MAGRET FROM LA CANARDIERE

ACCORD | TOSCANA, PIAN DEL CIAMPOLO, MONTEVERTINE 2019

GRANITÉ AU CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ LOUIS BOUILLOT ET GRIOTTES

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ LOUIS BOUILLOT GRANITÉ WITH CURRANT

CRÉMEUX AU VERJUS

VERJUS CUSTARD

ACCORD | TOKAJI ASZU, 5 PUTTONYOS, ROYAL TOKAJI BLUE LABEL 2017

TABLE D'HÔTE: 95 \$

ENTRÉES | APPETIZERS

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

VELOUTÉ DE BETTERAVES

| 23\$ |

Salade de betteraves, perles de betteraves
et cromesquis de fromage de chèvre du Domaine de Courval

BEEF SOUP

Beet salad, beet pearls and Domaine de Courval Goat Cheese Cromesqui

TARTARE DE CERF

| 26\$ |

Pastrami de cœur de cerf fumé, confiture d'œuf de canard,
ketchup de champignons et pain Navajo à l'ail noir

DEER TARTARE

*Smoked deer heart Pastrami, duck egg jam,
Mushroom Ketchup and black garlic Navajo bread*

PÉTONCLES POÊLÉS DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE

| 27\$ |

Parmentier, poireaux confits, velouté de poireaux,
fromage Doré-Mi et pommes de terre allumettes

ÎLES-DE-LA-MADELEINE SEERED SCALLOPS

Parmentier, Leek confit, Leek cream, DoRé-Mi Cheese and Matchstick Potatoes

PARFAIT DE FOIE GRAS AU CALVADOS

| 35\$ |

Poires de l'Ontario pochées, bonbon d'argousier,
gel de pêches blanches et granola de grains & camerise

CALVADOS FOIE GRAS PARFAIT

*Ontario poached pear, candied seabuckthorn,
white peach gel and haskap & granola*

TABLE D'HÔTE SUPP. 10\$

SALADE CAPRESE

| 23\$ |

Demi-burrata, tomates grillées et mondées,
poudre d'olives noires, croutons, huile aux fines herbes

CAPRESE SALAD

Half Burrata, grilled tomatoes, black olive powder, croutons, fine herbs oil

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

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

RÂBLE DE LAPIN DE SAINT-TITE

| 54\$ |

Croûte de prosciutto farcie aux champignons & aux abats,
purée de pois verts et gourgane du Lac Saint-Jean

RABBIT SADDLE FROM SAINT-TITE

*Prosciutto crust, stuffed with mushrooms & offal,
Green pea purée and Lac St-Jean Fava beans*

FILET MIGNON

| 60\$ |

Pommes fondantes, purée d'échalotes confits,
haricots, beurre maître d'hôtel

TABLE D'HÔTE SUPP. 8\$

FILET MIGNON

*Butter poached potatoes, pickled shallots purée,
green peas and herbed butter*

MAGRET DE CANARD DE LA CANARDIÈRE

| 55\$ |

Chanterelles & maïs marinés,
espuma de maïs et gastrique à la camerise

DUCK MAGRET FROM LA CANARDIERE

Chanterelles & corn marinade, corn espuma and Haskap gastric

TURBOT DE LA GASPÉSIE

| 53\$ |

Poché avec beurre noisette & sumac, artichauts confits,
carottes rôties avec mélilot et sauce crémeuse aux huîtres

TURBOT FROM GASPÉSIE

*Poached with brown butter & sumac, Artichoke confit,
Sweet Clover grilled carrots, Oyster cream*

THON ROUGE « BIG EYE »

| 60\$ |

Croûte de caméline, pommes de terre aux anchois et câpres écrasées,
salade de fenouil et vinaigrette au miso & verjus

TABLE D'HÔTE SUPP. 8\$

'BIG EYE' RED TUNA

*Camelina crust, anchovy & caper crushed potatoes,
fennel salad and miso & verjus vinaigrette*

RISOTTO AU FROMAGE LOUIS D'OR

| 50\$ |

Tartufata, champignons Fundus Fongus,
têtes d'asperges et truffe fraîche

LOUIS D'OR CHEESE RISOTTO

Tartufata, Fundus Fongus mushrooms, asparagus heads and fresh truffle

DESSERTS

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

TARTELETTE AU CHOCOLAT SAINT-DOMINGUE

| 25\$ |

Caramel salé, gelée de cassis et sorbet aux poires

SAINT-DOMINGUE CHOCOLATE TARTLET

Salted caramel, blackcurrant gel and pear sorbet

TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$

PARIS-BREST

| 24\$ |

Glace au croissant et gel de citron

PARIS-BREST

Croissant ice cream et lemon gel

CRÉMEUX AU VERJUS

| 22\$ |

Sablé, meringue, raisins verts marinés, glace au porto blanc, micro basilic

VERJUS CUSTARD

Shortbread cookie, meringue, marinated green grapes, white port ice cream, micro basil

PARFAIT AUX FRAMBOISES

| 22\$ |

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

RASPBERRY PARFAIT

Sponge Cake, meringue, candied strawberries and rhubarb sorbet

SÉLECTION DE FROMAGES

| 25\$ |

Une sélection des meilleurs fromages au lait crus et pasteurisés du terroir

CHEESES SELECTION

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

TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$