

LE RIVERAIN



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 OUR TERROIR AND LOCAL PRODUCERS, LE RIVERAIN
CUISINE IS PROUD TO FEATURE HIGH QUALITY PRODUCES THAT THE
EASTERN TOWNSHIPS REGION HAS TO OFFER.

IT'S WITH GREAT PLEASURE THAT OUR EXECUTIVE CHEF, VINCENT
LEVASSEUR, AND HIS TEAM PREPARES THIS MENU THAT EVOLVES
ACCORDING TO THE SEASONS AND THEIR INSPIRATIONS. LET
YOURSELF BE CARRIED AWAY BY THE QUINTESSENCE OF THEIR
AUTHENTICITY.

ENJOY YOUR CULINARY EXPERIENCE!



TÂBLE D'HÔTE: 115\$
ENTRÉES - APPETIZERS

CE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS AVIS PRÉALABLE
THIS MENU MAY BE CHANGED WITHOUT PRIOR NOTICE



SOUPE À L'OIGNON OIGNONS MARINÉS, FROMAGE DE L'ABBAYE SAINT-BENOIT, PURÉE D'ÉCHALOTTE AU VIN ROUGE, TUILE DE PÂTE FEUILLETÉE FRENCH ONION SOUP PICKLED ONIONS, ABBAYE SAINT-BENOIT CHEESE, RED WINE SHALLOTS PURÉE, PUFFED PASTRY TUILE	28\$
FOIE DE VEAU DE LAIT PARFAIT DE COURGE MUSQUÉE, MARMELADE DE CHAMPIGNONS, PURÉE DE PANAI, CROUSTILLE DE SAUGE SUCKLING VEAL LIVER BUTTERNUT SQUASH PARFAIT, MUSHROOM MARMELADE, PARSNIP PURÉE, SAGE CHIPS	32\$
PÉTONCLES DE LA NOUVELLE-ÉCOSSE ESPUMA DE POMME DE TERRE, CHOU FRISÉ, LARDONS, FROMAGE LOUIS D'OR, ÉCUME DE POISSON NOVA SCOTIA SCALLOPS GOLD POTATO ESPUMA, KALE, BACON BITS, LOUIS D'OR CHEESE	34\$
FOIE GRAS TORCHON DE LA CANARDIÈRE GEL D'ARGOUSIER, PACANES AUX CINQ ÉPICES, CERISES DE TERRE AU VIN DE GLACE, BRIOCHE AU GINGEMBRE DU QUÉBEC CANARDIÈRE FOIE GRAS TORCHON SEA BUCKTHORN GEL, ALL SPICE PEACANS, GINGER BRIOCHE, GROUND CHERRIES MARRINATED WITH ICE WINE	42\$
	TABLE D'HÔTE SUPP. 15\$
OMBLE CHEVALIER FUMÉ BLINI DE POMME DE TERRE, POIREAUX POCHÉS, GEL DE VERJUS, CRUMBLE DE BAGEL PLEIN-GOÛT, CAVIAR D'ESTURGEON SMOKED ARCTIC CHAR POTATOES BLINI, POACHED LEEKS, VERJUS GEL, EVERYTHING BAGEL CRUMBLE, STURGEON CAVIAR	33\$



PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

CE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS AVIS PRÉALABLE

THIS MENU MAY BE CHANGED WITHOUT PRIOR NOTICE



AGNOLOTTI AU CHOU-FLEUR POTAGE DU BARRY À LA CARDAMOME, FLEURONS DE CHOU-FLEUR MARINÉS AGNOLOTTI STUFFED WITH CAULIFLOWER DU BARRY SOUP FLAVORED WITH CARDAMOME, PICKLED CAULIFLOWER	64\$
DORÉ DE LAC BETTERAVE RÔTIE, SAUCE VIERGE AU MAIS GRILLÉ, RIZ SAUVAGE WALLEYE ROASTED BEETS, SAUCE VIERGE WITH CHARED CORN, WILD RICE	64\$
TRIO DE VEAU DE LAIT DU QUÉBEC LONGE DE VEAU RÔTIE, JAMBON DE LANGUE FUMÉ, RIS DE VEAU, PURÉE DE COURGE, CHIPS DE COURGE DELICATA, GEL DE POMMETTE, SAUCE AU VIN MADÈRE SUCKLING VEAL TRIO FROM QUÉBEC ROASTED VEAL LOIN, SMOKED TONGUE, SWEETBREAD, SQUASH PURÉE, DELICATA SQUASH CHIPS, CRAB APPLES GEL, MADÈRE WINE SAUCE	67\$
FILET MIGNON AAA ÉTAGÉ DE POMME DE TERRE, DÉCLINAISON DE CELERI-RAVE, SAUCE PÉRIGOURDINE GRILLED BEEF AAA FILET MIGNON LAYERED POTATO, CELERIAC, SAUCE PERIGOURDINE	80\$
FLÉTAN DE LA GASPÉSIE SAUCE DIEPPOISE AUX MOLLUSQUES DU SAINT-LAURENT, FENOUIL BRAISÉ, PURÉE DE POIREAUX À L'ANIS, CHAMPIGNONS DE LA GASPÉSIE HALIBUT FROM GASPÉSIE DIEPPOISE SAUCE WITH MOLLUSC FROM THE SAINT-LAURENT, BRAISED FENNEL, LEEK PURÉE WITH STAR ANIS, MUSHROOMS FROM GASPÉSIE	67\$
CARRÉ DE SANGLIER BOUDIN NOIR, CHOU EN BALOTINE, PURÉE DE TOPINAMBOUR, JUS AU CIDRE DE POMME BOAR RACK BLOOD PUDDING, STUFFED CABBAGE, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, APPLE CIDER JUS	68\$

TABLE D'HÔTE SUPP. 15\$



DESSERTS

CE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS AVIS PRÉALABLE
THIS MENU MAY BE CHANGED WITHOUT PRIOR NOTICE

DUO CHOCOLAT ET NOIX DE COCO 26\$
BISCUIT NOISETTE, CARAMEL ET CHOCOLAT AVEC FLEUR DE SEL,
PRALINÉ NOIX DE COCO, GLACE AU CACAO

CHOCOLATE AND COCONUT DUO
HAZELNUT SOFT COOKIE, CARAMEL AND CHOCOLATE WITH FLEUR DE SEL,
COCONUT PRALINÉ, COCOA ICE CREAM

DÉCLINAISON GOURMANDE D'ABRICOT 25\$
DACQUOISE AUX AMANDES, GANACHE VANILLE, CRÉMEUX ABRICOT, GEL DE
PÊCHE BLANCHE, GEL ABRICOT, SORBET À LA PÊCHE

CREAMY APRICOT DECLINATION
ALMOND DACQUOISE, VANILLA GANACHE, APRICOT CRÉMEUX, WHITE PEACH GEL,
APRICOT GEL, PEACH SORBET

FRAÎCHEUR AUX BAIES NOIRES 25\$
MERINGUE AU CACAO, GANACHE AUX HERBES SAUVAGES, CRÉMEUX AU
BLEUETS, GEL DE MÛRE, GEL BASILIC, SORBET AUX FRUITS NOIRS

BLACK BERRIES FRESHNESS
COCOA MERINGUE, GARDEN HERBS GANACHE, BLUEBERRY CRÉMEUX, BLACKBERRY
GEL, BASIL GEL, BLACK FRUIT SORBET

DOUCEUR D'AUTOMNE 24\$
PÂTE SUCRÉE AUX ÉPICES, CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE, POIRES POCHÉES, CANNELLE,
MELILOT, GEL DE POIRE, QUATRE ÉPICES, SORBET POIRE

FALL DELICACY
SWEET DOUGH WITH SPICES, LIGHT CREAM, POACHED PEAR, CINNAMON, SWEET CLOVER, PEAR
GEL, ALL SPICE, PEAR SORBET

SÉLECTION DE FROMAGES 30\$
UNE SÉLECTION DES MEILLEURS FROMAGES AUX LAITS CRUS ET PASTEURISÉS DU TERROIR
CHEESES SELECTION

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

TABLE D'HÔTE SUPP. 5\$