

MERCI À NOS PARTENAIRES ALIMENTAIRES



LE MENU

La Tablee des Chefs



La Tablee des Chefs

## MENU

### CANAPÉS

Rillettes de canard, Mousse de foie gras,  
Tartinade de truite fumée, Tartinade figue-datte-érable

### 1E ENTRÉE

CHEF HELENA LOUREIRO / PORTUS 360 / RESTAURANT HELENA

Carpaccio de pieuvre et vinaigrette aux agrumes

### 2E ENTRÉE

CHEF ARNAUD MARCHAND / CHEZ BOULAY - BISTRO BORÉAL

Terrine de foie gras de canard marbrée au cassis et eau-de-vie de cassis,  
Ketchup de cassis et Mélilot, Pain brioché maison, Magret de canard séché au poivre des dunes et  
Rillettes de canard en boudin

### PLAT PRINCIPAL

CHEF BAPTISTE PEUPION / FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

Épaule de veau braisée, Polenta crémeuse à l'huile de romarin, Carottes nantaises rôties au miel d'Acacia  
ras el-hanout, Champignons shimeji marinés, Jus au citron confit et Crumble d'olives noires

### PRÉ-DESSERT

Armstrong Cheddar Extra-fort, Alexis de Portneuf Caprano vieilli,  
Alexis de Portneuf Cendré de Lune, Tartinade fruits rouges, poivre et balsamique,  
Mélange Noix d'Antan, Canneberges séchées

### DESSERT 1

CHEF JEAN-MARC GUILLOT / FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

Fondant chocolat kalingo à l'ail noir de l'Île d'Orléans,  
Mousse de lait de bufflonne d'ici au Mélilot, Chocolat blanc craquant au poivre des dunes

### DESSERT 2

CHEF PATRICE DEMERS / PATRICE PÂTISSIER  
CHEF CÉDRIC LALANDE - ENSEIGNANT ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LAVAL

Panna cotta au yogourt, Purée de pommes et canneberges à l'érable, Granola aux amandes



AVEC LA COMPLICITÉ DE

CH  
CHARTON HOBBS  
THE AMBASSADOR OF PREMIUM BRANDS / 1888

**LA SAQ EST HEUREUSE DE VOUS OFFRIR GRACIEUSEMENT  
LES PRODUITS DÉGUSTÉS À CET ÉVÉNEMENT.**

VIN BLANC, COTEAU ROUGEMONT VIDAL  
VIN ROUGE, COUDOULET DE BEUCASTEL CÔTES-DU-RHÔNE