

Banquet 4 services

Terrine de gibier, confit maison, petite verdurette , coulis de camarine de la maison de la Chicoutai

Céleri rave et crevettes de Matane citron et câpres micro-pousses de la ferme Vertigo de Saint Tite des Caps,

Baluchon de chèvre de Portneuf, saumon fumé maison julienne craquante et bébé épinards

Feuille de chêne, fagot d'asperges vinaigrette pamplemousse et huile d'argan

Entrées signatures

Feuilleté au Migneron de Charlevoix, amandes grillés et miel 3\$

Rillettes de canard et foie gras, caramel d'épices et confit d'oignons aux aïelles de la Côte-Nord 4\$

☞ ☞

La marmite fumante au goût du jour

Potages inusités

Crème de panais, nuage de prosciutto et crème fleure 1,50\$

Crème de courges, crabe des neiges et ciboulette 2\$

☞ ☞

Blanc de volaille fermier au gratin de 1609 de Baie-Saint-Paul, jus de poulet à l'estragon

34\$

Pavé de filet de bœuf et sa poêlée de girolles du Lac-St-Jean , sauce au bivouac de Beaupré et poivres du paradis

41\$

Minute de saumon, lit de fenouil et citron vert, sauce au gingembre confit

35\$

Médallions de veau saisi au madère et épices boréales du Grand Nord québécois

40\$

Filet de porcelet du Québec, thé du Labrador, pommes et cidre de Monsieur Pednault de l'île-Aux Coudres

37\$

☞ ☞

Salade de fruits exotique et sa tulipe chocolatée, coulis physalis

Le trois chocolat, biscuit Amaretto et crème anglaise

Croquant de petits fruits séchés et douceur de framboise

Desserts signatures

Crème brûlée à l'érable et coulis d'argousier 2\$

Tarte tatin à notre façon, avalanche de fruits et alcool de Chicoutai 4\$

Pyramide truffée aux noisettes, crème à la liqueur de pommes de glace 3\$

Café, thé et infusion

Un seul choix par service

Service (12% service et 3% administration) et taxes en sus. Prix et produits sujets à changement sans préavis

165, rue Bord de l'Eau, Tadoussac (QC), G0T 2A0
1-800-561-0718 • www.hoteltadoussac.com

Banquet 4 courses

Wild game terrine, homemade confit, small greens, with coulis of crowberry from Chicoutai

Celery root and Matane shrimps, micro-greens from Vertigo farms, Saint Tite des Caps, lemon and caper flavouring

Phyllo pastry purse filled with goat cheese from Portneuf, house smoked salmon, raw vegetables and baby spinach

Oak leaves with asparagus, grapefruit and argan oil vinaigrette

☞ ☞

Our Signature Appetizer

Phyllo pastry pie with Mignerone cheese from Charlevoix, topped with toasted almonds and honey \$ 3

Duck Rilette and foie gras, spicy caramel and crystallized onions with North Coast bilberries \$4

☞ ☞

Hot soup of the Day

Our Soups with a different touch

Parsnip cream, scattered prosciutto and a cloud of cream flower \$ 1.50

Cream of squash, snow crab and chives \$ 2

☞ ☞

Chicken breast au gratin with Charlevoix 1609 from Baie-Saint-Paul, tarragon broth

\$34

Beef tenderloin steak and Lac-St-Jean chanterelles, Beaupré bivouac and paradise peppercorn sauce

\$41

Fresh filet of salmon on a bed of fennel and lime sauce, candied ginger

\$36

Veal medallions with Madeira and spices from Quebec's Far North

\$40

Filet of Quebec piglet, Labrador tea, apples and cider of Mr Pednault from l'île-Aux Coudres

\$37

☞ ☞

Exotic fruit salad and chocolate tulip, cape gooseberry coulis

The three style chocolate, Amaretto biscuits and english cream

Crunchy dried berries and sweet raspberry sauce

Signature Desserts

Maple syrup crème brûlée

served with local berry coulis \$2

Homemade Tart Tatin, with fresh fruit and Chicoutai liqueur \$4

Pyramid of hazelnut truffle, iced apple cream liqueur \$3

Coffee, tea and/or herbal tea

One choice per service

Service (12% service et 3% administration) et taxes en sus. Prix et produits sujets à changement sans préavis

165, rue Bord de l'Eau, Tadoussac (QC), G0T 2A0

1-800-561-0718 • www.hoteltadoussac.com