

CHEZ
RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

Menu de Saint-Valentin

55.00

LA BÊTE DU NORD

Tartare de cerf rouge des Appalaches, tapenade à la truffe, canneberges déshydratées, noisettes torréfiées & romarin, balsamique bio, mayonnaise fumée au bois d'érable, ficelles de pommes de terre Yukon gold croustillantes, chips de bacon, neige de parmesan

GRAVLAX

Gravlax de flétan grillé, fumé & mariné, escabèche de légumes croquants en Matignon, huile d'olive, fines herbes aromatiques, citron, dés de tomates, poivre concassé, crevettes nordiques, aïoli crémeuse aux tomates rôties, pain grillé à l'ail confit

RÉCONFORT

Soupe à l'oignon au thym, sarriette & romarin, bouillon de poule, bière rousse de seigle, croûton gratiné au fromage Migneron de la fromagerie Maurice Dufour, oignons frits

CANARDISE +5

Terrine de foie gras de canard au porto, sauce au cidre de pomme du Québec Entre Pierre et Terre, petit cake allemand apfelbrot poêlé aux pommes, raisins & noisettes rôties, purée de poire au beurre torréfié, thym

VOLAILLE

Magret de canard du Québec, feuilleté maison croustillant, sauce forestière au vinaigre Minashkuat, poêlée de champignons sauvages & de culture du Québec à la crème, échalotes, fines herbes, légumes glacés

POT-AU-FEU

Macreuse de bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard braisée doucement au jus, bouillon de pot-au-feu, mousseline de pommes de terre Yukon Gold au beurre noisette & vieux cheddar, légumes racines au jus, chips de pommes de terre croustillantes maison

LA MER

Pavé de saumon frais du Nouveau-Brunswick poêlé à l'huile d'olive, ratatouille moderne, vierge de tomates fraîches, fines herbes & citron confit, pesto de basilic, polenta frite au Parmesan Grana Padano, purée de poivrons rouges à la romesco, tuiles craquantes au fromage d'ici

VÉGÉTARIEN

Risotto d'orge perlé aux champignons sauvages & de culture du Québec, échalotes, fines herbes, vin blanc, fromage du Québec, tartufata, zeste de citron, œuf poché, bébés épinards & huile de truffe

AMOUREUX

Biscuit pailletine craquant, mousse au chocolat noir Barry, griottes, crèmeux d'amandes rôties, glace maison, amandes sablées

LE FRUIT DÉFENDU

Pudding frit maison aux pommes & canneberges, gratiné au Riopelle de l'Isle-aux-grues, glace maison au myrique baumier, crumble d'avoine

POUR L'APÉRO

Deux verres de Cava,
Can Suriol

&

Un plateau de six huîtres
des Maritimes avec
granité vodka Cirka et
framboise

35.00

Il nous fera plaisir de vous préparer une option végétarienne pour l'entrée!

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

Valentine's Day Menu

55,00

APERITIF

Two glasses of Cava,
Can Suriol
&
A platter of six Maritime
oysters with a granita of
vodka Cirka and
raspberry

35.00

BEAST OF THE NORTH

Appalachian red deer tartare, truffle tapenade with dried cranberries, roasted hazelnuts & rosemary, organic balsamic, maple wood smoked mayonnaise, crispy Yukon gold potato strings, bacon chips, parmesan

GRAVLAX

Halibut gravlax, marinated, smoked & grilled, crunchy vegetables *escabèche*, olive oil, aromatic fresh herbs, lemon, diced tomatoes, ground pepper, nordic shrimps, creamy roasted tomato aioli, grilled garlic bread

RÉCONFORT

Onion soup with thyme, rosemary & savory, chicken broth, rye beer, crouton with Migneron cheese from *La fromagerie Maurice Dufour*, fried onions

CANARDISE +5

Duck foie gras terrine with port, Quebec's Entre Pierre et Terre cider sauce, german cake apfelbrot pan-seared in apples, grapes & roasted hazelnuts, roasted butter pear puree, thyme

POULTRY

Quebec duck breast, homemade crispy puff pastry, forest sauce with Minashkuat vinegar, sautéed Quebec & wild mushrooms in cream, shallots, herbs, root vegetables

POT AU FEU

Prince Edward Island beef shoulder slowly braised in juice, pot au feu broth, Yukon gold potato mousse with brown butter & old cheddar, root vegetables, homemade crispy potato chips

BY THE SEA

Fresh Atlantic salmon pan-seared in olive oil, modern ratatouille, fresh tomatoes, herbs & lemon confit, basil pesto, Grana Padano parmesan fried polenta, red pepper puree a la romesco, crunchy Quebec cheese tiles

VEGETARIAN

Pearl barley risotto with Quebec & wild mushrooms, shallots, fresh herbs, white wine, Quebec cheese, tartufata, lemon zest, poached egg, baby spinach & truffle oil

LOVER

Crispy *pailletine* biscuit, Barry dark chocolate mousse, creamy roasted almonds, homemade ice cream, candied almonds

FORBIDDEN FRUIT

Homemade apple & cranberry fried pudding with melted Riopelle cheese from Isle-aux-grues, homemade bog-myrtle ice cream, oat crumble

It will be our pleasure to prepare a vegetarian option for the appetizer as well!