

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

Menu de Noel

24-25 décembre 2017 -70\$-

CÉLÉBRATION

Terrine de foie gras de canard au Porto, toast grillé,
marmelade de tomates aux agrumes & raisins de Corinthe

LA BÊTE DU NORD

Carpaccio de cerf des Appalaches saisi au poivre, tapenade à la truffe, canneberges déshydratées, noisettes torrifiées & romarin, balsamique bio, mayonnaise fumée au bois d'érable, ficelles de pommes de terre Yukon gold croustillantes, chips de bacon, neige de rayon d'or vieilli

GRAVLAX

Gravlax de poisson blanc frais, grillé & mariné, escabèche de légumes croquants en Matignon, huile d'olive verte, fines herbes aromatique, citron, dés de tomates, poivre Sarawak, crevettes nordiques, aioli crémeuse aux tomates rôties, accras de poisson

RÉCONFORT

Soupe à l'oignon & au chou, bouillon de poule, bière rousse de seigle, pain grillé gratiné au fromage Migneron de la fromagerie Maurice Dufour, espuma à la Narcisse

VOLAILLE

Ballotine de volaille de grains de la ferme des Voltigeurs à Drummondville, farce fine de brioche à l'ail & romarin, feuilleté maison crouillant, sauce gravy moutardée aux épices douces, chutney d'Atoka au cidre Entre Pierre & Terre

POT-AU-FEU

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

LA MER

Pavé de flétan de l'Atlantique poêlé à l'huile d'olive, ratatouille moderne, vierge de tomates fraîches, fines herbes et citron confit, pistou de basilic, polenta frite au Parmesan Grana Padano, purée de poivrons rouges à la romesco, tuiles craquantes au fromage d'ici

VÉGÉTARIEN

Orgetto aux champignons de culture du Québec, vin blanc, fromage du Québec, tartufata, zeste de citron, œuf poché, bébés épinards

OH OH OH MR. HENRY!

Biscuit pailletine craquant, mousse au chocolat noir Barry, crémeux peanut, glace maison au caramel & fleur de sel, arachides sablées

PUDDING CHÔMEUR

Pudding chômeur à l'érable & pomme, gratiné au Riopelle de l'Isle-aux-grues, glace maison au sapin baumier

Il nous fera plaisir de vous préparer des options végétariennes pour la mise en bouche et l'entrée!

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT LE QUAI 19

Christmas Menu

December 24-25 2017 - \$70-

CELEBRATION

Port and duck foie gras terrine, grilled toast,
tomato and citrus marmalade & currants

BEAST OF THE NORTH

Appalachian deer carpaccio with pepper, truffle, dried cranberries, roasted hazelnuts & rosemary tapenade,
organic balsamic, maple wood smoked mayonnaise, crispy Yukon gold potato strings,
bacon chips, aged Rayon d'or cheese

GRAVLAX

Fresh white fish gravlax, marinated & grilled, crunchy vegetables escabeche, verde olive oil, aromatic fresh herbs,
lemon, diced tomatoes, Sarawak pepper, nordic shrimps, creamy roasted tomato aioli, fish accras

RÉCONFORT

Cabbage and onion soup, chicken broth, rye beer, grilled bread with Migneron cheese from La fromagerie Maurice
Dufour, Narcisse beer espuma

POULTRY

Poultry ballotine from La ferme des Voltigeurs in Drummondville, fine stuffing of garlic brioche & rosemary,
homemade crispy puff pastry, lightly spiced mustard gravy,
Atoka cranberry chutney with Pierre & Terre cider

POT AU FEU

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

BY THE SEA

Atlantic halibut seared in olive oil, modern ratatouille, fresh tomatoes, herbs & lemon confit, basil pistou, Grana
Padano Parmesan fried polenta, red pepper puree a la romesco, crunchy Quebec cheese tiles

VEGETARIAN

Orgetto with Quebec mushrooms, white wine,
Quebec cheese, tartufata, lemon zest, poached egg, baby spinach

OH OH OH MR. HENRY!

Crispy pailletine biscuit, Barry dark chocolate mousse, creamy peanuts,
homemade salted caramel ice cream, candied peanuts

PUDDING CHÔMEUR

Maple & apple pudding chômeur with melted Riopelle cheese from Isle-aux-grues, homemade balsam fir ice cream

It will be our pleasure to prepare vegetarian options for the starter and appetizer as well!