



RESTAURANT
la Quintessence

Appetizers

GAZPACHO 

Tomato and strawberry, toasted croutons

QUINOA SALAD

Pineapple and fresh herbs, Matane shrimp, sea buckthorn vinaigrette

Main Courses

WILD BOAR CROMESQUIS

Leek cREAM, SAUTÉED MUSHROOMS AND SEASONAL VEGETABLES, MEAT JUS

GRILLED VEAL FLANK STEAK SLICES

On garlic bread, chimichurri sauce, chorizo piperade and confit potatoes

Desserts

LAVENDER CRÈME BRÛLÉE 

DARK CHOCOLATE LAVA CAKE 

Vanilla ice cream

3 course menu at \$75

Price per person. Service & taxes are extra.

Sunday to Thursday, from 12 p.m. until 9 p.m.

Please note that menu items are subject to change based on seasonality and product availability.

 *Gluten-free options available*

If you have a food allergy or intolerance, please inform your server.

Despite strict precautions, we cannot guarantee an allergen-free environment or completely allergen-free dishes.

SUMMER MENU



RESTAURANT
la Quintessence

Entrées

GASPACHO 

Tomates et fraises, croûtons de pain

SALADE DE QUINOA

Ananas et herbes fraîches, crevettes de Matane, vinaigrette à l'argousier

Plats principaux

CROMESQUIS DE SANGLIER

Crémeux de poireaux, champignons poêlés et légumes de saison, jus de viande

ÉMINCÉ DE BAVETTE DE VEAU GRILLÉE

Sur pain à l'ail, sauce chimichurri, piperade au chorizo et pommes de terre confites

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 

À la lavande

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 

Glace à la vanille

Menu 3-services à 75 \$

Prix par personne. Service et taxes en sus.

Disponible du dimanche au jeudi, de 12h à 21h

Veillez noter que les éléments du menu sont sujets à changement selon la saison et la disponibilité des produits.

 Options sans gluten disponibles

Si vous avez une allergie ou une intolérance, veuillez en informer votre serveur.

Malgré des précautions rigoureuses, nous ne pouvons garantir un environnement ni des plats entièrement sans allergènes.