



RESTAURANT
la Quintessence

Appetizers

WILD MUSHROOM SALAD WITH SMOKED CHEDDAR

Soft-boiled “perfect” egg, and smoked sturgeon
from Lac Saint-Jean

ELK TERRINE

Pickled vegetables and condiments

Main courses

RABBIT SADDLE BALLOTINE WRAPPED IN BACON

Cumin carrot purée, crispy Brussels sprouts,
dried fruits sauce

WILD BOAR CROMESQUIS WITH EMPEREUR CHEESE FROM QUEBEC

Maple squash purée, King Oyster mushrooms,
Nantes carrots confit in duck fat

Desserts

MAPLE CRÈME BRULÉE

DARK CHOCOLATE LAVA CAKE

Vanilla ice cream

 *Gluten-free options available*
 *Vegetarian options available*
3 course menu at \$75

Price per person. Service & taxes are extra.

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

From September 18 until December 10, 2025

FALL MENU



RESTAURANT
la Quintessence

Entrées

SALADE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS
AU CHEDDAR FUMÉ



Oeuf parfait et esturgeon fumé du Lac-Saint-Jean

TERRINE DE WAPITI



Légumes marinés et condiments

Plats principaux

BALLOTINE DE RÂBLE
DE LAPIN AU BACON



Purée de carotte au cumin, choux de Bruxelles frits,
sauce aux fruits séchés

CROMESQUIS DE SANGLIER
AVEC FROMAGE EMPEREUR DU QUÉBEC

Purée de courge à l'érable, champignons King Oyster,
carottes nantaises confites au gras de canard

Desserts

CRÈME BRÛLÉE



À l'érable

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR



Glace à la vanille

MENU AUTOMNE

 Options sans gluten disponibles
 Options végétariennes disponibles

Menu 3-services à 75 \$

Prix par personne. Service et taxes en sus.

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

Du 18 septembre au 10 décembre, 2025