



RESTAURANT
la Quintessence

Entrées

SALADE DE BETTERAVES 

Feta, graines de courge, vinaigrette à l'orange

VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE

Au sirop d'érable

Plats principaux

BRAISÉ DE CERF

Aux oignons et sirop d'érable, légumes du moment

TARTE FAÇON TARTIFLETTE

Crème de bacon aux oignon confits

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 

À l'érable

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 

Glace à la vanille



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 11 au 29 janvier, 2026

MENU HIVERNAL



RESTAURANT
la Quintessence

Appetizers

BEET SALAD

Feta cheese, pumpkin seeds, orange dressing

BUTTERNUT SQUASH SOUP

Maple syrup

Main Courses

VENISON STEW

Onions and maple syrup, seasonal vegetables

TARTIFLETTE STYLE TART

Bacon and confit onions cream

Desserts

MAPLE CRÈME BRÛLÉE

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 January 11 to 29, 2026

WINTER MENU