



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

WINTER MENU



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 April 2, 2026*

*Unavailable from February 15 to 19, 2026*



RESTAURANT  
la Quintessence

MENU HIVERNAL

**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 janvier au 2 avril, 2026*

*Non disponible du 15 au 19 février, 2026*