





RESTAURANT
la Quintessence

FORFAIT COCOONING

Disponible du dimanche au jeudi, de 18h à 21h

Du 13 octobre au 12 décembre 2024

Entrées

SALADE DE MICRO-POUSSES  
BIOLOGIQUES DU QUÉBEC

Oignons et carottes marinés, vinaigrette à l'argousier

CRÈME DE PANAIS ET CHÂTAIGNES

Canard confit, noisettes torréfiées, huile de truffe
et ricotta maison à la ciboulette

Plats principaux

CHOIX DE VIANDE

Servi avec les accompagnements de la saison

POISSON

Servi avec les accompagnements de la saison

PLAT VÉGÉTARIEN 

Servi avec les accompagnements de la saison

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 

Aux fleurs de Mélilot

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 

Glace à la vanille



Options sans gluten disponibles



Options végétariennes et véganes disponibles

75 \$

Prix par personne. Taxes en sus.



RESTAURANT
la Quintessence

COCOONING PACKAGE

Available from Sunday to Thursday, from 6 p.m. to 9 p.m.
October 13 until December 12, 2024

Appetizers

QUÉBEC ORGANIC MICROGREENS SALAD



Pickled onions and carrots, sea buckthorn dressing

CHESTNUT & PARSNIP SOUP

Duck confit, toasted hazelnuts, truffle oil &
homemade ricotta with chives

Main courses

CHOICE OF MEAT

Served with seasonal accompaniments

FISH

Served with seasonal accompaniments

VEGETARIAN DISH



Served with seasonal accompaniments

Desserts

MÉLILOT FLOWER CRÈME BRULÉE



DARK CHOCOLATE LAVA CAKE



Vanilla ice cream



Gluten-free options available



Vegetarian & Vegan options available

\$75

Price per person. Taxes are extra.