THÉÂTRE CAPITOLE

31 DÉCEMBRE 2026

APÉRITIF

Verre de Bulles

* * *

MISE EN BOUCHE

Panais en texture,
délicatement relevé au sumac, noix de
pétoncle juste saisie, écume légère aux agrumes

* * *

ENTRÉE CHAUDE

Medaglioni farcis au canard confit, garniture
bourguignonne, relevé d'un jus réduit

* * *

POTAGE

Velouté de topinambour soyeux, éclats
d'échalotes croustillantes, huile de ciboulette fraîche

* * *

PLAT PRINCIPAL

Longe de bar rôtie, accompagnée d'une tombée
de crevettes, riz sauvage parfumé, fondant de poireaux,
nappée d'une délicate sauce au fenouil,
et légumes croquants de saison

ou

Jarret d'agneau aux herbes fraîches, nappée
d'une glace de viande parfumée au porto,
aligot de pommes de terre filant et légumes grillés de saison

* * *

FROMAGE

Mousse de fromage frais façon Stracciatella, travaillée en
légèreté, beurre monté au mélilot et miel délicat, tuile fine
de fromage croustillante, focaccia artisanale

* * *

DESSERT

Évocation de l'érable et de la pacane, aux nuances
délicatement torréfiées et textures contrastées

* * *

CAFÉ, THÉ OU INFUSION

CARTE DES BOISSONS

Ce menu peut être modifié sans préavis

TVA le journal de québec