RIOUX & PETTIGREW
IMPORTATEURS ET ÉPICIERS
• QUÉBEC, P.Q. •
LIMITÉE

Menu des fêtes

QUATRE SERVICES

Du 21 décembre 2026 au 2 janvier 2027

Premiers flocons

Crudo de pétoncles, crevettes de roche, babeurre, yuzu du Québec, coriandre, écume de champagne, grenade, pain de mie croustillant, beurre d'algues chaud

La forêt prend le large

Bonbon de flétan demi-sel fumé et brûlé à la torche, sucre d'érable, damari, gelée de consommé forestier, moules en escabèche, pleurote king grillé, raisin vert, dés de céleri-rave rôti

Les grandes tablées

Caille farcie, farce fine aux morilles et au vin jaune, chou au genièvre, tartufata, croustillant de pomme de terre au gras de canard, jus à l'épinette, poivre voatsiperifery, morilles et airelles sauvages

Une dernière boule de neige

Boule de neige, biscuit au sarrasin et croquant au chocolat, bavaroise à la poire et à la vanille, cœur coulant au vin chaud, crème de marrons au dulce de leche, sorbet à la clémentine et au romarin

RIOUX & PETTIGREW
IMPORTATEURS ET ÉPICIERS
• QUÉBEC, P.Q. •
LIMITÉE

Menu des fêtes

SIX SERVICES

Du 21 décembre 2026 au 2 janvier 2027

Premiers flocons

Crudo de pétoncles, crevettes de roche, babeurre, yuzu du Québec, coriandre, écume de champagne, grenade, pain de mie croustillant, beurre d'algues chaud

La forêt prend le large

Bonbon de flétan demi-sel fumé et brûlé à la torche, sucre d'érable, damari, gelée de consommé forestier, moules en escabèche, pleurote king grillé, raisin vert, dés de céleri-rave rôti

Un présent de la terre

Agnolotto à la betterave, ricotta de chèvre et agrumes, pistou aux graines de citrouille et aux pistaches, ail rôti, purée de betterave jaune, vinaigrette au miel de sarrasin, vinaigre Les Voiles, pistaches rôties, zestes d'orange

Les grandes tablées

Caille farcie, farce fine aux morilles et au vin jaune, chou au genièvre, tartufata, croustillant de pomme de terre au gras de canard, jus à l'épinette, poivre voatsiperifery, morilles et airelles sauvages

Le temps de s'attarder

Tarte salée, appareil à cheesecake de style new-yorkais au Houde le Patriarche, biscuit graham, salade d'herbes acidulée, confiture d'oignons aux figues

Une dernière boule de neige

Boule de neige, biscuit au sarrasin et croquant au chocolat, bavaroise à la poire et à la vanille, cœur coulant au vin chaud, crème de marrons au dulce de leche, sorbet à la clémentine et au romarin

RIOUX & PETTIGREW
IMPORTATEURS ET ÉPICIERS
• QUÉBEC, P.Q. •
LIMITÉE

Menu des fêtes

QUATRE SERVICES · VÉGÉTARIEN

Du 21 décembre 2026 au 2 janvier 2027

Le jardin sous la neige

Tartare de courge rôtie, vinaigrette à la truffe, balsamique d'ail noir, canneberges, graines torréfiées et myrique baumier, neige de parmesan, pommes paille frites

Sous le silence des bois

Crinière de lion marinée, poêlée et brûlée à la torche, consommé forestier, pleurote king grillé, raisin vert, dés de céleri-rave rôti

Le cœur au chaud

Chou farci à l'orge et aux légumes d'hiver, vin blanc, genièvre, croustillant de pomme de terre, jus de chou à l'épinette, poivre voatsiperifery, morilles et airelles sauvages

Une dernière boule de neige

Boule de neige, biscuit au sarrasin et croquant au chocolat, bavaroise à la poire et à la vanille, cœur coulant au vin chaud, crème de marrons au dulce de leche, sorbet à la clémentine et au romarin

RIOUX & PETTIGREW
IMPORTATEURS ET ÉPICIERS
• QUÉBEC, P.Q. •
LIMITÉE

Menu des fêtes

SIX SERVICES · VÉGÉTARIEN

Du 21 décembre 2026 au 2 janvier 2027

Le jardin sous la neige

Tartare de courge rôtie, vinaigrette à la truffe, balsamique d'ail noir, canneberges, graines torréfiées et myrique baumier, neige de parmesan, pommes paille frites

Sous le silence des bois

Crinière de lion marinée, poêlée et brûlée à la torche, consommé forestier, pleurote king grillé, raisin vert, dés de céleri-rave rôti

Un présent de la terre

Agnolotto à la betterave, ricotta de chèvre et agrumes, pistou aux graines de citrouille et aux pistaches, ail rôti, purée de betterave jaune, vinaigrette au miel de sarrasin, vinaigre Les Voiles, pistaches rôties, zestes d'orange

Le cœur au chaud

Chou farci à l'orge et aux légumes d'hiver, vin blanc, genièvre, croustillant de pomme de terre, jus de chou à l'épinette, poivre voatsiperifery, morilles et airelles sauvages

Le temps de s'attarder

Tarte salée, appareil à cheesecake de style new-yorkais au Houde le Patriarche, biscuit graham, salade d'herbes acidulée, confiture d'oignons aux figues

Une dernière boule de neige

Boule de neige, biscuit au sarrasin et croquant au chocolat, bavaroise à la poire et à la vanille, cœur coulant au vin chaud, crème de marrons au dulce de leche, sorbet à la clémentine et au romarin

RIOUX & PETTIGREW
IMPORTATEURS ET ÉPICIERS
• QUÉBEC, P.Q. •
LIMITÉE

Extras & accords

À SAVOURER CE SOIR

Du 21 décembre 2026 au 2 janvier 2027

Les extras

Caviar	+25 $
Foie gras poêlé	+15 $
Truffe noire	+10 $ / g

Les accords

Sans alcool	65 $
Découverte	75 $
Prestige	125 $

Au plaisir de trinquer ensemble.