



ROSÉLYS

BISTRONOMIE

Coupe de Champagne

Pétoncle princesse

Juste poché, sabayon au champagne, foie gras, truffe et caviar

Thon Bluefin de petite pêche

En carpaccio, kumquats d' O'Citrus préservés et en granité, émulsion iodée au thé du Labrador

Racines cubiques

Racines d'ici en damier comme une terrine, chou de Savoie, craquelin végétal et vinaigrette crémeuse au myrique baumier

Queue de homard

En médaillons laqués au galanga, ravioli au chou nappa et miso, citron cédrat, bouillon des têtes en consommé

Filet de bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard

Façon Rossini, escalope de foie gras poêlée, purée de pommes de terre Gabrielle simplement au beurre, jus au Madère truffé

Fromage

Glace au bleu d'Elizabeth, croustade de pommes pochées au cidre de glace, crumble au sarrasin

Sucrierie signée Jean-Marc Guillot





ROSELYS

BISTRONOMIE

Glass of Champagne

Princess Scallop

Simply poached, champagne sabayon, foie gras, truffle and caviar

Bluefin Tuna from Small-Scale Fisheries

Carpaccio, preserved O'Citrus kumquat granita,
iodized Labrador tea emulsion

Cubed Roots

Local root vegetables in a checkered-like terrine, Savoy cabbage,
vegetable cracker and creamy flaxseed vinaigrette with sweet gale

Lobster Tail

Glazed medallions with galangal, napa cabbage and miso ravioli,
Meyer lemon, lobster consommé

PEI Beef Tenderloin

Rossini-style, pan-seared foie gras escalope, Gabrielle potato purée
with butter, truffled Madeira jus

Cheese

Blue Elizabeth ice cream, ice cider-poached apple crisp,
buckwheat crumble

Sweet Delicacy by Jean-Marc Guillot

