

AUBERGE SAINT-ANTOINE : RESTAURANT PANACHE

C'est en juillet 2004 que l'Auberge Saint-Antoine inaugura son restaurant nommé Panache, un nom reflétant l'élégance et la distinction de l'établissement. Panache s'est d'ailleurs rapidement taillé une place enviable dans le paysage de la haute gastronomie québécoise. Depuis ce temps, Panache cumule les distinctions allant du meilleur nouveau restaurant au Canada jusqu'au Grands Prix du tourisme québécois en 2007. Le restaurant gastronomique est un établissement classé quatre diamants par le CAA-AAA.

Sise entre les murs de pierre de ce qui fut un entrepôt maritime au 19^e siècle, la salle à manger de *Panache* jouit à la fois d'une quiétude exceptionnelle et d'une vue privilégiée sur le fleuve et l'activité qui s'y déroule. Le bâtiment historique, qui était à l'abandon jusqu'à son acquisition par la famille Price en 1990, a été soigneusement restauré avec le plus scrupuleux souci de préservation des trésors de notre patrimoine.

Le midi, les nombreuses fenêtres de la salle diffusent une luminosité exceptionnelle, l'ambiance est conviviale, décontractée; le personnel est attentionné; l'endroit est animé sans être bruyant. Le soir venu, l'atmosphère est plus feutrée, sans être guindée, et de très jolis luminaires - en provenance notamment de la verrerie La Mailloche - éclairent la salle.

Lorsque la saison le permet, vous pouvez être servis sur la terrasse composée d'une vingtaine de places ou profiter du temps doux par la porte-fenêtre, grande ouverte. Par temps froid, un foyer central réchauffe l'atmosphère, et c'est avec délice que l'on s'enfonce dans les fauteuils et les moelleuses banquettes disposées autour des tables habillées de nappes blanches, d'argenterie et de cristal. Une mezzanine, à laquelle on accède par un magnifique escalier de fer forgé, complète l'aménagement.

Au menu : une cuisine québécoise traditionnelle « revisitée » et mise au goût du jour grâce au talent du chef exécutif et sa brigade. Une cuisine du terroir conçue uniquement à base de produits frais, lesquels varient au fil des saisons et des arrivages. L'approvisionnement en saison vient surtout de notre jardin situé sur l'île d'Orléans et aussi de petits producteurs locaux,

Un menu du jour est offert le midi à compter de 18 \$ et la table du soir propose un menu à la carte débutant à 35 \$ ainsi qu'un « menu signature » sept services avec accord des vins pour 169 \$.

La carte des vins a gagnée en Panache en mettant en valeur plus de 700 étiquettes diversifiées dans 14 pays différents. La cave accueille plus de 12 000 bouteilles, dont d'innombrables importations privées et des vins de garde.