

L U R I R A P H A È L

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

145.

NOS TRADITIONS

Caviar sibérien, salade de betteraves et
concombres de la ferme des Quatre-Temps

FERMENTATIONS

Thon Bluefin gaspésien, prunes jaunes,
vinaigrette tomate verte et gingembre

Croustade aux pommettes et foie gras,
noyer noir et miel de tilleul

VÉGÉ

Espuma d'haricots Romano, salsa maïs
et piments de l'Île d'Orléans, pousses de coriandre

LES RÉCOLTES

Chaudrée de fruits de mer du St-Laurent, persillade,
pommes de terre et crème d'oursin

Porchetta, chips et couscous de cameline, herbes
maritimes, gourganes et champignons sauvages

DES CLASSIQUES

Tartelette café, chantilly aux cinq épices,
confiture et gelée de citrouille

Mille-feuille, glace au cerfeuil musqué, chantilly
poire et foin d'odeur, caramel coulant

L U R I R A P H A È L

MENU PERSONNALISÉ

110.

NOS TRADITIONS

Caviar sibérien, salade de betteraves et
concombres de la ferme des Quatre-Temps

FERMENTATIONS

Thon Bluefin gaspésien, prunes jaunes,
vinaigrette tomate verte et gingembre

- ou -

Croustade aux pommettes et foie gras,
noyer noir et miel de tilleul

VÉGÉ

Espuma d'haricots Romano, salsa maïs
et piments de l'île d'Orléans, pousses de coriandre

LES RÉCOLTES

Chaudrée de fruits de mer du St-Laurent, persillade,
pommes de terre et crème d'oursin

- ou -

Porchetta, chips et couscous de cameline, herbes
maritimes, gourganes et champignons sauvages

DES CLASSIQUES

Tartelette café, chantilly aux cinq épices,
confiture et gelée de citrouille

-ou-

Mille-feuille, glace au cerfeuil musqué, chantilly
poire et foin d'odeur, caramel coulant