

L U R I R A P H A È L

MENU 9 SERVICES

140.

FLEUVE SAINT-LAURENT

Petoncle, bourgot, veau et truffe d'été
Crevette nordique, oursin et légumes
de la Ferme des Quatre-Temps
Huître, gadelles et salicorne

NOS TRADITIONS

Foie gras baratté, cantaloup, amaretto
Avril et livèche

Strichetti au persil, cassis lactofermenté,
champignons homard et beurre blanc au cassis
et à la levure alimentaire

LES RÉCOLTES

Flétan confit, caviar, fleurs de courgette,
ratatouille et ail noir

Pieuvre, laque à la cerise Montmorency,
betterave, maïs et herbes maritimes

DES CLASSIQUES

Suprême de canette, carottes, chou-fleur,
consommé de gingembre et sumac

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

MIEL

« Rondelle d'oignon » au fromage 1608,
miel de tilleul et ciboulette

Bavarois au miel de trèfle, riz au
lait, crémeux de caramel et fruits rouges

L U R I
R A P H A È L

MENU 6 SERVICES

105.

FLEUVE SAINT-LAURENT

Petoncle, bourgot, veau et truffe d'été
Crevette nordique, oursin et légumes
de la Ferme des Quatre-Temps
Huître, gadelles et salicorne

NOS TRADITIONS

Foie gras baratté, cantaloup, amaretto
Avril et livèche

- ou -

Strichetti au persil, cassis lactofermenté,
champignons homard et beurre blanc au cassis
et à la levure alimentaire

LES RÉCOLTES

Flétan confit, caviar, fleurs de courgette,
ratatouille et ail noir

- ou -

Pieuvre, laque à la cerise Montmorency,
betterave, maïs et herbes maritimes

DES CLASSIQUES

Suprême de canette, carottes, chou-fleur,
consommé de gingembre et sumac

- ou -

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

MIEL

« Rondelle d'oignon » au fromage 1608,
miel de tilleul et ciboulette

Bavarois au miel de trèfle, riz au
lait, crémeux de caramel et fruits rouges