

L A U R I È R P H A È L

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

165.

NOS TRADITIONS

Caviar Sibérien et tartare de thon bluefin,
crème sûre, concombres de la Ferme des
Quatre-Temps, baba à la vodka

ILE D'ORLÉANS

Saumon sockeye laqué à la gabelle et miel de trèfle,
salade de gourganes et maïs, riz sauvage soufflé

Gravlax de bœuf, vinaigrette au jus de viande et
boutons de marguerite, truffe noire et jaunes d'œufs

VÉGÉ

Tomates ancestrales confites, espuma de Taliah,
dentelles d'huile de caméline et piments gorria

LES RÉCOLTES

Gnocchis, fleur de courgette et chaudrée,
fruits de mer de St-Laurent, champignons sauvages

Cannette poêlée, jus de viande à la camerise,
mini carottes et amarante soufflée

DES CLASSIQUES

Guimauve, mousseuse à l'érable, framboises,
ganache au chocolat noir, sorbet aux petits fruits

Financier à l'huile d'olive, crémeux fenouil,
coulis et granité de rhubarbe

L U R I R A P H A È L

MENU PERSONNALISÉ

120.

NOS TRADITIONS

Caviar Sibérien et tartare de thon bluefin, crème sûre, concombres de la Ferme des Quatre-Temps, baba à la vodka

ILE D'ORLÉANS

Saumon sockeye laqué à la gabelle et miel de trèfle, salade de gourganes et maïs, riz sauvage soufflé

- ou -

Gravlax de bœuf, vinaigrette au jus de viande et boutons de marguerite, truffe noire et jaunes d'œufs

VÉGÉ

Tomates ancestrales confites, espuma de Taliah, dentelles d'huile de caméline et piments gorria

LES RÉCOLTES

Gnocchis, fleur de courgette et chaudière, fruits de mer de St-Laurent, champignons sauvages

- ou -

Cannette poêlée, jus de viande à la camerise, mini carottes et amarante soufflée

DES CLASSIQUES

Guimauve, mousseuse à l'érable, framboises, ganache au chocolat noir, sorbet aux petits fruits

- ou -

Financier à l'huile d'olive, crémeux fenouil, coulis et granité de rhubarbe